RICARDO

Le plus beau Noël depuis longtemps !

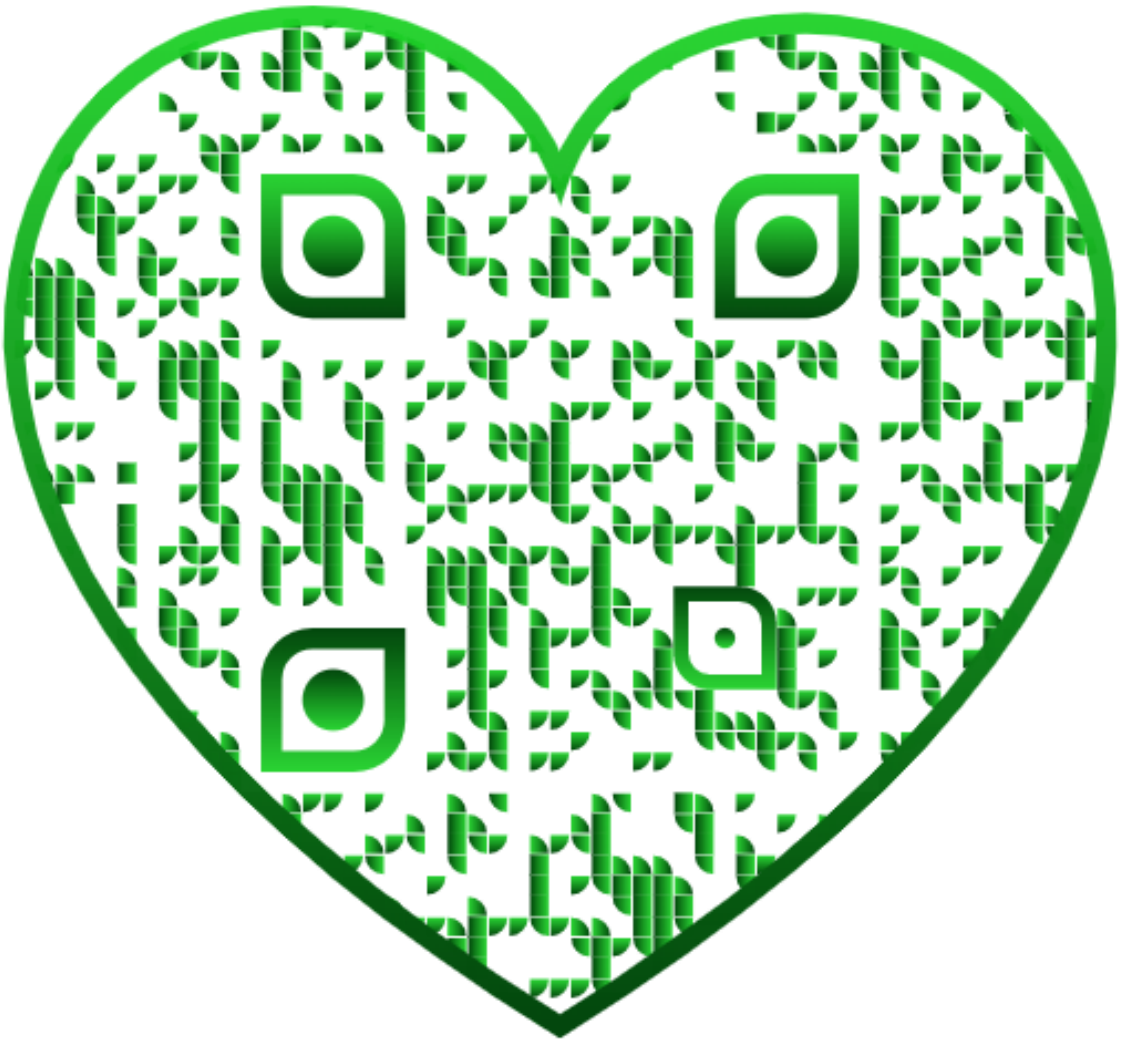
+ de 50 recettes pour impressionner sans se ruiner

Les traditions culinaires familiales de notre équipe

Le tour du monde en desserts

LE MEILLEUR dindon farci qu'on ait jamais fait

+ NOS NOUVEAUX BISCUITS DE NOËL PRÉFÉRÉS



Bas prix

BEAUX STYLES

1 299$

SOFT

canapé
3 places

STRUCTUBE

VISITEZ-NOUS AU STRUCTUBE.COM

Avec plus de 75 magasins à travers le pays, Structube est votre destination pour découvrir un vaste choix de meubles modernes et tendance offerts à des prix* exceptionnels.

* Structube se réserve le droit d'apporter toutes modifications aux prix sans préavis.

LIVRAISON GRATUITE

Profitez de la livraison gratuite avec une commande de plus de 299$*. Visitez structube.com pour plus de détails.

* Certaines conditions peuvent s'appliquer.

AU **MENU**

novembre-décembre 2022 · volume 21 numéro 1

69

156

120

PLATS PRINCIPAUX

Party dans la grange
Brigitte et Ricardo rassemblent famille et amis lors d'une célébration hivernale pour leur nouveau livre, *Manger ensemble*. 44

Traditions de famille
Des recettes familiales de Noël de membres de notre équipe qui sont transmises d'une génération à l'autre. 52

Impressionner la visite
On réunit enfin la parenté autour d'un repas qui en met plein la vue, sans trop dépenser. 96

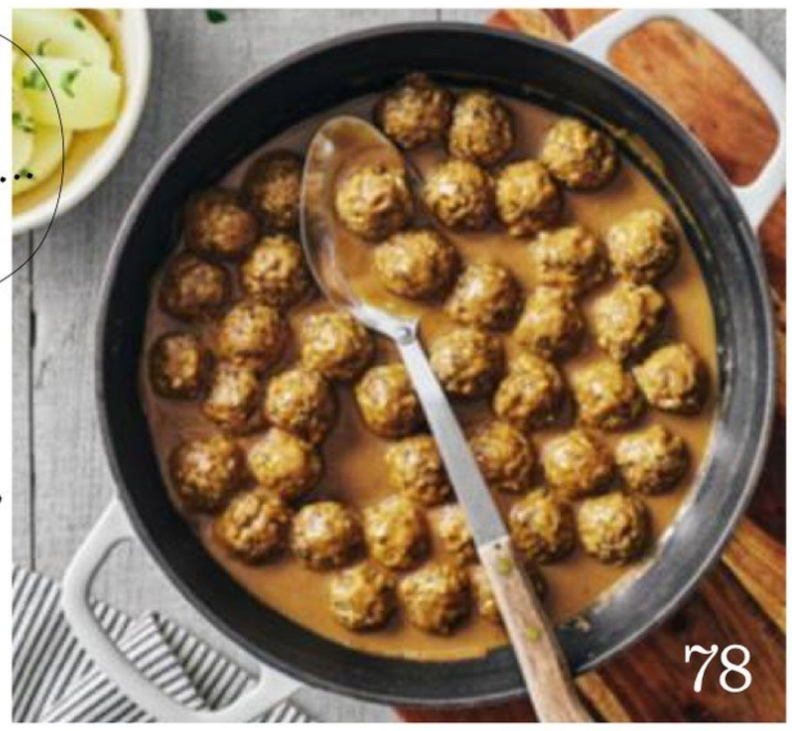
Desserts de Noël autour du monde
De l'Europe à l'Asie, en passant par l'Afrique, on vous présente cinq desserts de Noël venus d'ailleurs. 146

EN COUVERTURE

DIRECTRICE ARTISTIQUE **CRISTINE BERTHIAUME**
PHOTOGRAPHE **DAVID DE STEFANO** STYLISTE ACCESSOIRES **CAROLINE NAULT** STYLISTE CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS**

ACCOMPAGNEMENTS

Un ragoût de boulettes... végé!



EN COULISSES 9

DE BOUCHE À OREILLE 12
Les tendances qui alimentent nos conversations

L'INGRÉDIENT 14
Le sapin baumier sous la loupe

ON AIME 16
Les trouvailles de l'équipe

RECETTES DE SEMAINE 18

SUR LE WEB 29
Ce qui se passe sur ricardocuisine.com

JOYEUX PLATEAUX 31

FAIT MAISON 39
Gressins (*gressini*)

COMME AU RESTO 42
Crudo d'omble, canneberges et riz soufflé

ON BOIT QUOI? 50
Le vermouth cassis

LE GRAND RETOUR DES ŒUFS MARINÉS 74

SUR MESURE 77
Ragoût de boulettes végétarien

MOULES FESTIVES 80

LE MEILLEUR 84
Dindon farci rôti

COCKTAILS SIMPLES ET CHICS 90

MENU DES FÊTES SANS STRESS 122

ZÉRO GASPILLAGE 126
Que faire avec les restes de sauce brune?

TOUR DE FROMAGES EN CROÛTE 129

LA PATIENCE DE LA CANNEBERGE 132

LES CHOIX DE BRIGITTE 139
Mes coups de cœur pour les fêtes

COUP DE CŒUR 143
Biscuits au thé matcha et biscuits Red Velvet

EN VRAC 164
Les trucs et astuces de notre équipe cuisine

INDEX DES RECETTES 169

LA DERNIÈRE BOUCHÉE 170
Ce qu'on aime manger à Noël

Trente ans de fêtes gourmandes

QUANTITÉ LIMITÉE

BÛCHE SIGNATURE AUX AGRUMES
20 $ par bûche Signature vendue seront remis au Club des petits déjeuners.

P 30 ANS YEARS
PREMIÈRE MOISSON

PREMIEREMOISSON.COM

De: notre atelier

À: votre tasse

200 Variétés
thés, tisanes et matcha

URBANIthé

Réinventer l'infusion

RICARDO

MANGER ENSEMBLE

Présidente et éditrice Brigitte Coutu
Chef exécutif Ricardo Larrivée
Directrice générale Mireille Arteau

CONTENU

Directrice contenu et création
Maude Bourcier-Bouchard

Directrice artistique senior
Caroline Blanchette

Directrices artistiques
Cristine Berthiaume, Geneviève Larocque

Gestionnaire de projets senior
Marisol Moquin Laferrière

Coordonnatrice de projets
Martine Lauriault

Rédactrices
Marie-Pier Gagnon, Charline-Ève Pilon

Gestionnaire de contenu et médias sociaux
Alexandre Perras

Réviseure linguistique
Christine Dumazet

Correctrice d'épreuves
Louise Faucher

Collaborateurs
Christina Blais, Guillaume Laliberté, Annie St-Amour

NUMÉRIQUE

Directrice numérique
Julie Laporte

Intégratrice de contenu
Vicki Karigiannis

Spécialiste fidélisation et marketing relationnel
Alexandra Dion

CUISINE

Gestionnaire de projets et production
Eve Marchand

Chef senior au développement
Etienne Marquis

Chefs au développement
Nicolas Cadrin, Isabelle Deschamps Plante, Laurence Viens

Cuisinière à la standardisation
Danielle Bessette

Collaboratrices
Michelle Diamond, Kareen Grondin, Cindy Laplante, Katie Moore

STUDIO

Photographes
Maude Chauvin, David De Stefano, Jean-Michel Poirier

Designer multiplateforme
Michèle Hénen

Infographistes multiplateforme
Karine Breton, Laurent Tétreault

Collaborateurs
Audrey Boivin, Thomas Bouquin, Martin Côté, Marjolaine Lanoie, Marie Mainguy, Lydia Moscato, Caroline Nault, Ève Paquet, Pascale Payant, Sylvain Riel, Olivier Savoie, Nataly Simard

VENTES PUBLICITAIRES

Directeur des ventes publicitaires
Hugues Lavallée
hugues@ricardocuisine.com

Directrice de comptes senior Solutions créatives
Anouk Lebrun Malbeuf
anouk@ricardocuisine.com

Directrices de comptes
Marie-Ève Breton-Beaulieu
mbreton@ricardocuisine.com

Florence Hémono
florence@ricardocuisine.com

Gestionnaires de projets
Marie-Eve Fontaine
marie-evefontaine@ricardocuisine.com

Mélissa Gouge
melissagouge@ricardocuisine.com

MARKETING

Vice-présidente Communications et marketing
Nathalie Carbonneau
nathalie@ricardocuisine.com

Gestionnaire de projets
Marie-Élène Lamoureux

IMPRESSION
TC Imprimeries

DISTRIBUTION
Messageries Dynamiques

SOLUTIONS INTERACTIVES
Dialog Insight

SERVICES AUX ABONNÉS
Par téléphone: 1 866 807-5522 / **Par courriel:** magazine@ricardocuisine.com

Financé par le gouvernement du Canada | Canada

RICARDO media

Le magazine *Ricardo* est publié huit fois par an par Ricardo Media inc. (RMI). ©2022 Tous droits réservés. Le contenu du magazine *Ricardo* ne peut être reproduit sans l'autorisation de RMI. Les propos des collaborateurs du magazine *Ricardo* ne reflètent pas nécessairement l'opinion de RMI. Les publicités du magazine ne sauraient constituer un cautionnement par RMI des produits ou des services dont elles font la promotion. RMI n'est aucunement responsable envers quiconque de tout dommage ou de toute omission pouvant résulter de ces propos ou de ces publicités.

Dépôt légal ISSN 1707-9101
Bibliothèque et Archives Canada
et Bibliothèque et Archives nationales du Québec

PMB CCAB BPA WORLDWIDE

La semaine des

Julie 4

Lundi au jeudi 21h

Aussi sur noovo.ca

noovo

Bell Média

GUYLAINE **TREMBLAY**
BIANCA **GERVAIS**
VIRGINIE **FORTIN**
CATHERINE **BRUNET**
CATHERINE **SOUFFRONT**

MICHEL **BARRETTE**
CHRISTINE **BEAULIEU**
SACHA **CHARLES**
FRANÇOIS **ARNAUD**
STÉPHANE **ROUSSEAU**

UNE PRODUCTION DE
GUILLAUME **LESPÉRANCE**

IDÉE ORIGINALE ET SCÉNARIO DE
INDIA **DESJARDINS**

UNE RÉALISATION DE
MIRYAM **BOUCHARD**

AU CINÉMA DÈS LE **25 NOVEMBRE**

PRODUIT AVEC LA PARTICIPATION FINANCIÈRE DE
media
SODEC Québec
Québec Crédit d'impôt cinéma et télévision SODEC
TELEFILM CANADA
radio-canada
Canada
AVEC LA COLLABORATION DE
Fonds QUÉBECOR
crave

Joyeuses fêtes !

TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **DAVID DE STEFANO** (CARRÉ DE PORC, *MONKEY BREAD*, CROQUEMBOUCHE) ; **MAUDE CHAUVIN** (GÂTEAU NOUVEL AN, RICARDO) ; **JEAN-MICHEL POIRIER** (PUNCH, PAIN CANNEBERGES)

Le Noël dont on rêvait depuis longtemps

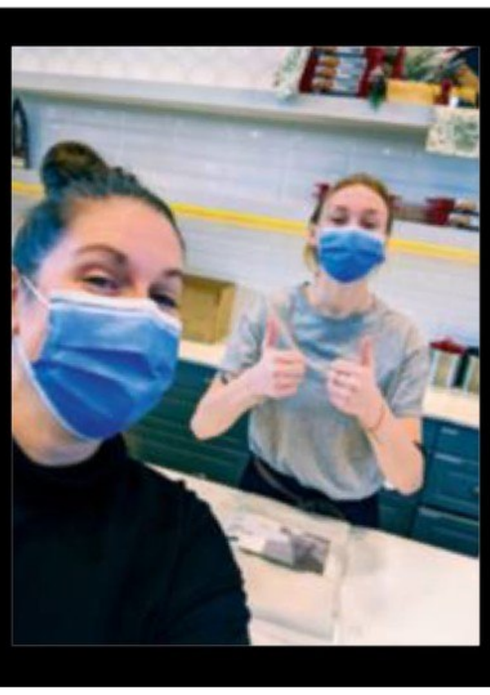
Vous dire à quel point on est heureux de se retrouver enfin tous ensemble autour de la table. Et tout le plaisir qu'on ressent à planifier un Noël qui ressemblera à un vrai Noël, avec plusieurs invités et d'excellents repas à partager dans la bonne humeur. Pour renouer avec les traditions mises de côté, on a réfléchi à la meilleure façon de les perpétuer. On est donc allés à la rencontre de collègues du bureau qui se sont transmis des recettes classiques du temps des fêtes d'une génération à l'autre (page 52). Afin de souligner ces retrouvailles, on sort le grand jeu pour nos proches en leur présentant des plats éblouissants, mais sans qu'il nous en coûte trop cher. Pari réussi, comme en témoignent nos propositions en page 96. Et parce que les voyages aussi nous ont manqué, on vous propose de faire quelques escales avec des desserts de Noël venus d'ailleurs (page 146).

PHOTOS (RE)-REPORTÉES

Quand une séance photo rassemble plusieurs invités et une équipe photo, il faut s'y prendre à l'avance. C'était le cas pour les photos du party de grange de notre nouveau livre *Manger ensemble* (à voir en exclusivité en page 44). Le hic, c'est que la date initialement prévue en janvier tombait… en plein confinement. Déterminer une nouvelle date s'est avéré ardu, mais dame Nature a été clémente avec un temps doux et une couverture de neige… qui a disparu le lendemain parce qu'il pleuvait à boire debout !

Délices d'ailleurs

On a sondé les membres de l'équipe pour notre dossier Desserts de Noël autour du monde (page 146) afin qu'ils partagent des idées avec nous. Notre ancienne collègue Shameen nous a suggéré le puits d'amour, une pâtisserie emblématique de l'île Maurice, son pays natal. Quant au *vasilopita*, c'est notre collègue Vicki, intégratrice de contenu numérique, et qui est d'origine grecque, qui nous a fait découvrir ce gâteau du Nouvel An.



DU RENFORT POUR NOS BOUTIQUES

Durant la période achalandée qui précède Noël, l'équipe de RICARDO Media est toujours partante pour prêter main-forte aux employés qui travaillent en boutique. Notre collègue Anouk, directrice de compte senior, a pris la route pour accueillir la clientèle de la succursale de Laval aidée par Justine, conseillère en boutique. Elle en a gardé d'agréables souvenirs.

La course estivale à la dinde

Ça ne risque pas d'arriver à Noël, mais on a eu chaud cet été en créant notre recette du meilleur dindon. Le précieux oiseau se faisait rare dans les congélateurs des épiceries. C'est souvent le cas hors saison, puisque les stocks de dindon sont au plus bas et qu'il convient de passer une commande spéciale si on veut en acheter.

Des recettes à transmettre

Coup d'œil sur les séances photo de notre dossier Traditions de famille (page 52). Un grand merci à ceux et celles qui ont participé, à commencer par Béatrice et Pierrette.

Après Brigitte, c'est au tour de Béatrice de profiter du savoir-faire de sa grand-mère, qui lui transmet les secrets de sa recette familiale de pâté au poulet. Notre photographe Jean-Michel en action prêt à croquer la scène !

Dans la cuisine de notre collègue Saralee, où l'on apprend à faire des cavatellis, notre photographe est monté sur un tabouret pour une vue en plongée. Avec le portable raccordé à l'appareil photo, notre collègue Etienne doit se rapprocher pour éviter que le câble se détache.

Les enfants d'Anicée sont attentifs aux conseils de notre collègue Nicolas, qui leur explique comment bien préparer le magret de canard qu'ils aiment tant en faisant des incisions sur le gras avant de le poêler.

MANGER SANS REMORDS

LA PRESSE

La Presse l'explique.

Les tendances qui alimentent nos conversations

Profusion de pénuries

Depuis un peu plus de deux ans, on a tous été confrontés à l'absence de l'un de nos aliments préférés à l'épicerie. De nombreuses causes socio-économiques et environnementales expliquent cette situation, qui perdure. Les sécheresses au Canada et aux États-Unis, qui ont décimé des cultures, ont causé des bris dans les chaînes d'approvisionnement en **grains de moutarde** ou même pour les piments servant à produire la **sauce sriracha.** La guerre entre la Russie et l'Ukraine joue également un rôle dans la rareté d'ingrédients de base, puisque ces pays sont de grands producteurs de céréales et de légumineuses, dont les **pois chiches,** qu'on pourrait aussi avoir plus de difficulté à se procurer prochainement. Comme une pénurie en engendre une autre, le manque de main-d'œuvre dans le secteur de l'alimentation et l'absentéisme dû à la pandémie accentuent la faiblesse de la fluidité dans la production et le transport des marchandises.

Une bière aux ingrédients insolites

Une nouvelle bière élaborée par un petit brasseur de Reykjavik a connu un succès fulgurant depuis son lancement, il y a environ un an. Cette création qui fait jaser est à base de petits pois et de chou rouge mariné. Ces aliments sont deux incontournables sur la table de Noël en Islande, où on les sert en accompagnements, mais ils sont plutôt inusités dans une recette de bière. Deux brassins de cette boisson baptisée **Ora Jólabjór** ont été produits pour un total de 12 000 canettes, qui se sont écoulées en quelques heures seulement.

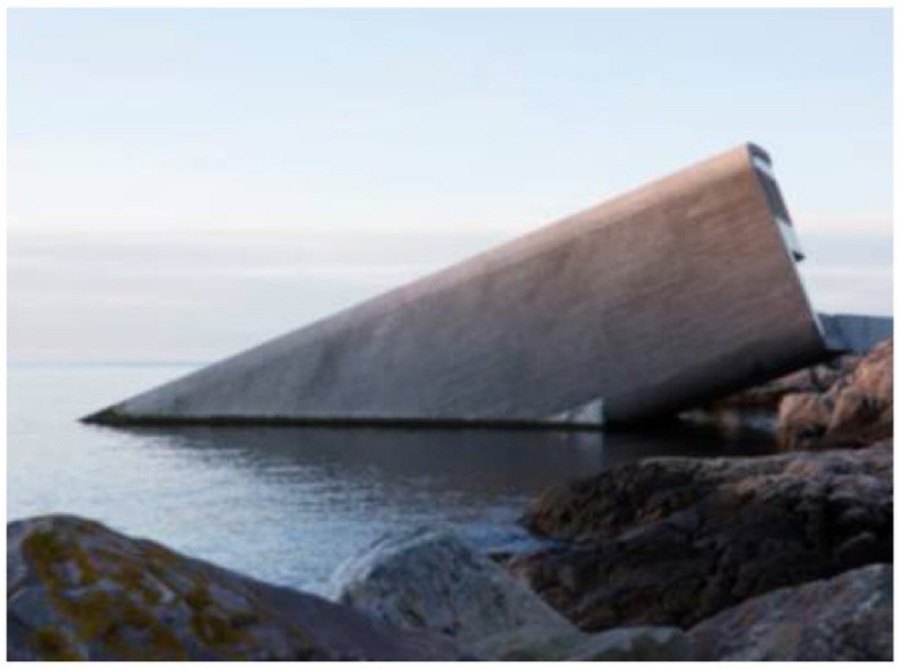
Du lest pour la cuisine de rue

Pendant la pandémie, les villes ont parfois dérogé aux règlements municipaux pour permettre aux restaurateurs de s'installer sur des lieux extérieurs. C'est le cas de la **Cantine côtière** de Colombe St-Pierre, au Bic, qui s'était établie dans deux conteneurs en face de son restaurant Chez Saint-Pierre. La Ville l'a avertie qu'elle devrait peut-être quitter les lieux, mais elle s'est ravisée en lançant une consultation qui pourrait déboucher sur un nouveau règlement. Après avoir innové, il est maintenant temps de continuer dans le bon sens.

À l'affiche

On a fait le tour de toutes les émissions de cuisine traditionnelles, des compétitions culinaires et des séries documentaires mettant des chefs en vedette ? Le cinéma et la télévision ont de quoi nous divertir avec des films et des séries de fiction sur l'univers de la cuisine et de la restauration. Parmi les nouveautés, on compte ***The Bear,*** qui raconte l'arrivée d'un jeune chef talentueux dans un *diner* de Chicago à sauver (sur Hulu et Disney +). ***The Menu*** mêle thriller et comédie quand un jeune couple se rend dans un restaurant gastronomique où le chef propose une mystérieuse approche (au cinéma dès le 18 novembre). Enfin, ***Julia*** met en lumière la carrière de Julia Child, la célèbre cheffe qui a fait connaître la cuisine française aux Américains par ses émissions de cuisine au début des années 1960 (sur Crave).

TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** ET **MARIE-PIER GAGNON** ILLUSTRATION **MARIE MAINGUY** PHOTOS **INGER MARIE GRINI BO BEDRE NORGE** (RESTAURANT *UNDER*) ; **SAQ** (VODKA CHILI)



Restaurant sous-marin

Manger un repas cinq étoiles sous cinq mètres d'eau glaciale ? C'est ce que propose le stupéfiant restaurant ***Under,*** à Lindesnes, en Norvège. L'établissement, à moitié immergé dans l'eau, offre une vue spectaculaire des profondeurs de l'océan aux clients. À terme, on souhaite que le bâtiment se fonde dans son environnement et que les mollusques et autres espèces marines s'y accrochent et cohabitent avec lui. C'est le premier restaurant du genre en Europe. Au menu, un repas immersif de 15 à 20 services, mettant évidemment les fruits de mer à l'honneur.

Le meilleur rhum épicé est ici !

On braque nos projecteurs sur la distillerie mauricienne Mariana, à Louiseville, qui s'est distinguée à la San Francisco World Spirits Competition. Son **rhum épicé Morbleu** a été couronné meilleur rhum épicé au monde dans sa catégorie, lors de l'événement tenu en juin dernier. Chaque année, plus de 60 pays soumettent la candidature de 5000 produits à la compétition. Une bonne nouvelle qui fait rayonner les talents des distillateurs d'ici et qui permettra à l'entreprise de conquérir de nouveaux marchés.

Cantine connectée

Créée en 2020, ***My Cantine*** est un concept de cafétéria intelligente qui offre des repas sains et frais préparés par des restaurateurs locaux. L'entreprise québécoise a ainsi développé une gamme de réfrigérateurs connectés destinés à équiper les bureaux, les écoles et d'autres établissements où seront offerts, en libre-service, des plats et des boissons. Le fonctionnement est simple : la porte du réfrigérateur se déverrouille lorsqu'on scanne sa carte de paiement ou par l'application *My Cantine*. On compose son repas en choisissant ce qui nous plaît parmi l'offre. Le calcul de notre sélection s'automatise dès qu'on referme la porte du réfrigérateur. Une initiative en réponse à la pénurie de main-d'œuvre ; peut-être même une solution pour faire venir les collègues plus souvent au bureau !

Titillantes saveurs de vodka

Citron, fraise, lime, bleuet, cerise, pêche, melon d'eau, pomme, ananas, alouette ! On ne parle pas ici de saveurs de crème glacée, mais plutôt d'arômes de vodka. Les premières boissons aromatisées du genre ont été mises en marché au milieu des années 1980. Depuis, l'offre ne cesse de croître et elle ne manque pas de piquant ! Au Québec, on trouve, entre autres, la Chili Vodka de la **distillerie Cirka** et la vodka Spécial Piments. Cette dernière est préparée avec pas moins de cinq variétés de piments cultivés sur les terres de la Cabane à Sucre du Pied de Cochon. Ce produit élaboré par Les spiritueux des Laurentides, en collaboration avec le chef Martin Picard, pique déjà notre curiosité !

L'INGRÉDIENT

Le sapin baumier sous la loupe

présenté par PASSION JARDINS

D'OÙ ÇA VIENT ?

S'il n'est pas dans nos habitudes de manger notre sapin de Noël, le sapin baumier est **utilisé par les Autochtones depuis toujours pour des usages culinaires et médicinaux**. Ce roi des forêts pousse à l'état naturel et est également cultivé et vendu pour qu'on en décore notre salon pendant le temps des fêtes. On distingue le sapin baumier des autres conifères, comme le pin et l'épinette, grâce à ses aiguilles plates qui portent deux lignes blanches au-dessous.

C'EST BON POUR MOI ?

Les aiguilles de tous les conifères sont **riches en vitamine C**. Ce sont d'ailleurs des infusions de sapinage qui ont sauvé l'équipage de Jacques Cartier d'une carence en vitamine C (le scorbut) en 1535. En ce qui a trait à la salubrité, bien que les aiguilles d'arbres sauvages puissent être consommées sans crainte, les sapins cultivés sont parfois traités avec des insecticides. Mieux vaut rincer les branches à l'eau avant de les cuisiner.

On peut cueillir les aiguilles directement de notre sapin de Noël !

COMMENT ÇA SE CUISINE ?

Tout ce qu'on cuisine avec le romarin se cuisine avec des aiguilles de sapin. On les utilise **fraîches ou séchées, entières ou ciselées,** pour parfumer plats mijotés, boulettes, sauces et marinades. Leur arôme résineux s'accorde à merveille avec l'agneau et le gibier. Côté sucré, on ose les ajouter dans une foule de desserts, comme des sorbets, des biscuits sablés, la panna cotta et le chocolat chaud. Et bien sûr, pour aromatiser et décorer les cocktails, comme notre punch aux framboises et au sapin (p. 94).

ÇA GOÛTE QUOI ?

Les jeunes pousses vert pâle qui apparaissent au bout des branches au printemps sont plus tendres, avec des arômes plus délicats et fruités que les aiguilles matures. On les cueille au printemps ou on les achète séchées dans des boutiques spécialisées ou en ligne. Séchées, ces pousses ont un **goût de bonbon à la cerise !** Les aiguilles matures, de couleur vert foncé, ont un **goût boisé** plus prononcé.

TEXTE **CHRISTINA BLAIS, NUTRITIONNISTE** PHOTO **JEAN-MICHEL POIRIER**

OFFREZ DE LA JOIE EN POT

UN SAPIN POUR JULIEN

Passion Jardins regroupe 28 jardineries situées aux quatre coins du Québec.
Complice de vos projets jardinage, hiver comme été depuis 20 ans.

passionjardins.com

PASSION JARDINS®

on AIME

Les trouvailles de l'équipe

ÉPICES ADORÉES

On adore les mélanges d'épices de l'entreprise québécoise Kanel. Sans agent de conservation, sans allergènes et sans arômes artificiels, ils nous accompagnent dans toutes sortes de plats en cuisine. De jolis coffrets de la collection classique et de la collection du voyageur, contenant huit mélanges d'épices et de sel de mer chacun, sont offerts dans nos boutiques pour le temps des fêtes. *38 $ le coffret, dans les boutiques RICARDO.*

AIL NOIR EN POT

L'ail noir, c'est plus qu'une simple tendance. C'est un concentré de saveurs umami qui rappelle à la fois le goût du vinaigre balsamique, celui du chocolat et celui du café. La Terre du 9 le propose en purée, qu'on peut facilement tartiner sur un croûton de pain avec des fromages ou qu'on peut utiliser dans la préparation des sauces pour les viandes grillées ou pour des pâtes. *19,99 $ le pot de 125 g, dans les boutiques RICARDO.*

VANILLE (UN PEU) D'ICI

Les extraits de vanille de Colibri Vanille sont fabriqués au Québec, à partir d'une vingtaine de types de vanille de plusieurs pays. L'équipe en cuisine a beaucoup apprécié l'extrait de vanille de type Tahiti, en provenance de l'Indonésie, avec ses notes d'anis, de réglisse et de guimauve. *16,99 $ pour 200 ml, dans certaines épiceries et sur colibrivanille.com.*

CRITIQUES EN HERBE

Collaboratrice de longue date chez RICARDO, Joanna Fox publie un livre pour aider les parents qui ne savent plus quoi cuisiner pour plaire à leurs enfants. On y trouve des recettes testées et approuvées par des enfants de chefs renommés, dont Chuck Hughes, Dave McMillan et Vincent Dion Lavallée. Les p'tits critiques, *KO Éditions, 35 $.*

CALENDRIER LOCAL

En attendant Noël, on ouvre chacune des portes de ce calendrier de l'avent, créé par la chocolaterie Fays, à Oka, pour trouver des chocolats fins artisanaux. Faits d'ingrédients locaux cueillis par l'entreprise Gourmet Sauvage, avec du chocolat de Chaleur B Chocolat, ils offrent des saveurs de poivre des dunes, d'argousier ou encore de mélilot. De quoi nous faire patienter jusqu'au 24 décembre. *57,95 $, dans les boutiques RICARDO.*

KIT DE BOULETTES

Eh oui ! On a un faible pour les boulettes à la suédoise des magasins IKEA. Lorsqu'on n'en mange pas sur place, on rapporte un sac de boulettes congelées, qu'on fait cuire à la maison, et on les accompagne de confiture d'airelles, une petite baie acide dont le goût rappelle celui de la canneberge. Plus facile à faire que de monter une bibliothèque ! *Boulettes de viande, 13,99 $ le paquet de 1 kg et confiture d'airelles, 4,49 $ le pot de 400 g, dans les magasins IKEA.*

TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTO **PHOTOGRAPHIE M** (CHOCOLATERIE FAYS)

Y’est 4 h quelque part

rythme FM

Lundi au jeudi
dès **16 h**

cogeco MEDIA

RECETTES
DE SEMAINE

ENTRE LES PARTYS DE BUREAU, LE MENU DE NOËL À PLANIFIER ET LA MAISON À DÉCORER, ON APPRÉCIE LES RECETTES FACILES, RAPIDES ET ÉCONOMIQUES QUI NOUS FONT DIRE « LE SOUPER EST RÉGLÉ ». IL NE RESTE QU'À TROUVER TOUS LES CADEAUX SUR NOTRE LISTE.

VÉGÉ

sous-marins au tempeh › p. 23

RECETTES **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** ET **LAURENCE VIENS** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES ET DIRECTION ARTISTIQUE **LYDIA MOSCATO** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS**

rigatonis, sauce crémeuse au chou-fleur et au poulet › p. 25

LES ENFANTS ADORENT!

CHOIX SAIN

minestrone blanc › p. 26

filets de porc à la moutarde, salade de roquette › p. 26
SANS GLUTEN

OPTION
POISSON

plaque de truite et de légumes au cari

plaque de truite et de légumes au cari

PRÉPARATION 25 minutes

CUISSON 25 minutes

PORTIONS 4

- 450 g (3 tasses) de courge Butternut pelée, les graines retirées et coupée en gros dés
- 1 poivron rouge, épépiné et coupé en cubes
- 1 oignon rouge, coupé en petits quartiers
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
- 125 ml (1/2 tasse) de yogourt nature 10 %
- 15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de menthe ciselées, et plus pour le service
- 1/2 lime, le zeste râpé finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus de lime
- 15 ml (1 c. à soupe) de miel
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre de cari
- 675 g (1 1/2 lb) de filets de truite avec la peau (de 2 à 3 filets)

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

2 Sur une plaque de cuisson antiadhésive ou tapissée de papier parchemin, mélanger la courge, le poivron et l'oignon avec 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile. Saler et poivrer. Cuire au four 15 minutes.

3 Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le yogourt avec la menthe et le zeste de lime. Réserver.

4 Dans un autre petit bol, mélanger le reste de l'huile, le jus de lime, le miel et le cari. Saler.

5 Retirer la plaque du four. Répartir les légumes sur les bords de la plaque. Déposer les filets de truite au centre de la plaque. Les badigeonner de la vinaigrette au cari. Poursuivre la cuisson au four 10 minutes ou jusqu'à ce que le poisson se défasse en flocons à la fourchette. Parsemer de petites feuilles de menthe.

6 Servir la truite avec les légumes. Accompagner du yogourt à la menthe et de coucous, si désiré.

sous-marins au tempeh photo p. 18

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 10 minutes

PORTIONS 4

Tempeh

- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 45 ml (3 c. à soupe) de ketchup
- 45 ml (3 c. à soupe) de sauce soya réduite en sodium
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 1 ml (1/4 c. à thé) de piment de Cayenne
- 2 paquets de 240 g chacun de tempeh, défait en morceaux
- 45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive

Sous-marins

- 1 petit oignon rouge, émincé finement
- 15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- 50 g (2 tasses) de roquette
- 10 g (1/4 tasse) d'aneth ciselé grossièrement
- 4 pains à sous-marin de 23 cm (9 po) de longueur
- Moutarde jaune préparée, au goût
- 8 tranches de fromage Monterey Jack ou cheddar doux (140 g/5 oz), coupées en deux
- Rondelles de piments bananes forts, au goût

Tempeh

1 Dans un bol, mélanger au fouet l'eau, le ketchup, la sauce soya, la cassonade et les épices.

2 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, cuire le tempeh dans l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré, soit environ 7 minutes. Verser la sauce et mélanger pour bien enrober les morceaux de tempeh. Porter à ébullition et laisser réduire à sec. Retirer du feu.

Sous-marins

3 Dans un bol, mélanger l'oignon et le vinaigre. Saler et poivrer. Ajouter la roquette et l'aneth. Bien mélanger.

4 Sur un plan de travail, couper les pains en deux à l'horizontale sans détacher complètement les deux parties. Tartiner l'intérieur de moutarde. Répartir le fromage sur la base des pains. Garnir de la salade de roquette, du tempeh et de piments bananes. Refermer les sandwichs. Couper en deux, si désiré. Servir aussitôt.

ragoût d'orge aux boulettes de saucisses

PLAT
RÉCONFORT

ragoût d'orge aux boulettes de saucisses

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 40 minutes

PORTIONS 4

1 litre	(4 tasses) de bouillon de poulet réduit en sodium
200 g	(1 tasse) d'orge perlé, rincé et égoutté
4	saucisses italiennes douces, la chair seulement
30 ml	(2 c. à soupe) d'huile d'olive
225 g	(1/2 lb) de champignons café, coupés en quartiers
1	courgette, coupée en dés
1	oignon, haché
2	gousses d'ail, hachées
15 ml	(1 c. à soupe) de pâte de tomates
1	boîte de 398 ml (14 oz) de tomates en dés
35 g	(3 c. à soupe) d'olives Kalamata dénoyautées et hachées
2,5 ml	(1/2 c. à thé) d'origan séché
1 ml	(1/4 c. à thé) de flocons de piment broyé

1 Dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon. Ajouter l'orge et laisser mijoter à feu moyen 30 minutes.

2 Entre-temps, sur un plan de travail, diviser la chair de chaque saucisse en 6 morceaux et les façonner en boulettes avec les mains.

3 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, cuire les boulettes de saucisses dans l'huile 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Ajouter les boulettes dans la casserole et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient cuites et que l'orge soit tendre.

4 Dans la même poêle à feu moyen-élevé, dorer les champignons, la courgette et l'oignon dans le gras de cuisson des saucisses. Ajouter l'ail et la pâte de tomates. Poursuivre la cuisson 1 minute en remuant. Ajouter les tomates, les olives, l'origan et le piment. Porter à ébullition et laisser réduire presque à sec. La sauce sera très épaisse. Poivrer. Transvider dans la casserole avec l'orge et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

5 Dans des assiettes creuses, répartir le ragoût d'orge. Accompagner de pain grillé, si désiré.

rigatonis, sauce crémeuse au chou-fleur et au poulet photo p. 19

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 30 minutes

PORTIONS 4 à 6

450 g	(1 lb) de rigatonis
40 g	(1/2 tasse) de chapelure panko
60 ml	(1/4 tasse) d'huile d'olive
1 ml	(1/4 c. à thé) de flocons de piment broyé
2	demi-poitrines de poulet désossées et sans la peau, coupées en cubes
500 g	(5 tasses) de chou-fleur coupé en petits morceaux
250 ml	(1 tasse) de crème 15 % à cuisson ou 35 %
140 g	(6 tasses) de bébés épinards
35 g	(1/2 tasse) de fromage parmesan frais râpé, et plus pour le service

1 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes *al dente*. Prélever 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter les pâtes.

2 Entre-temps, dans une grande poêle à feu moyen-élevé, cuire la chapelure dans 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile en remuant jusqu'à ce qu'elle soit dorée, soit environ 2 minutes. Ajouter le piment. Saler. Réserver dans un petit bol.

3 Dans la même poêle, cuire le poulet dans 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Saler et poivrer. Réserver le poulet sur une assiette.

4 Dans la même poêle, cuire le chou-fleur dans le reste de l'huile jusqu'à ce qu'il soit tendre et doré. Ajouter la crème, les épinards et le parmesan. Bien mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la sauce soit homogène. Ajouter le poulet et les pâtes. Bien mélanger pour les enrober de la sauce. Ajouter de l'eau de cuisson pour détendre la sauce, au besoin. Rectifier l'assaisonnement.

5 Répartir les pâtes dans des bols. Parsemer de la chapelure et garnir de parmesan, si désiré. Servir aussitôt.

minestrone blanc photo p. 20

PRÉPARATION 15 minutes

CUISSON 30 minutes

PORTIONS 4

2	branches de céleri, coupées en petits dés
1	oignon, haché finement
1	bulbe de fenouil, coupé en petits dés
45 ml	(3 c. à soupe) d'huile d'olive
2	gousses d'ail, hachées finement
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de graines de fenouil moulues
30 g	(3 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
1 litre	(4 tasses) de bouillon de poulet réduit en sodium ou de bouillon de légumes
500 ml	(2 tasses) d'eau
115 g	(1/4 lb) de petites coquilles ou autres petites pâtes
1	boîte de 398 ml (14 oz) de haricots blancs, rincés et égouttés
	Feuillage de fenouil ciselé, au goût
	Copeaux de fromage parmesan, au goût

1 Dans une casserole à feu moyen-élevé, attendrir le céleri, l'oignon et le fenouil dans l'huile 5 minutes. Saler et poivrer.

2 Ajouter l'ail et les graines de fenouil, et poursuivre la cuisson 30 secondes. Ajouter la farine et cuire 1 minute en remuant. Verser le bouillon et l'eau. Porter à ébullition. Ajouter les pâtes et les haricots. Cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes soient *al dente*. Rectifier l'assaisonnement.

3 Répartir la soupe dans des bols. Parsemer de feuillage de fenouil et de copeaux de parmesan. Accompagner de pain grillé, si désiré.

filets de porc à la moutarde, salade de roquette photo p. 21

PRÉPARATION 20 minutes

CUISSON 15 minutes

PORTIONS 4

45 ml	(3 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml	(1 c. à soupe) de miel
15 ml	(1 c. à soupe) d'huile d'olive
15 ml	(1 c. à soupe) de vinaigre de cidre
1 ml	(1/4 c. à thé) de flocons de piment broyé
2	filets de porc de 340 g (3/4 lb) chacun
1	bulbe de fenouil, émincé finement à la mandoline, et le feuillage de fenouil, ciselé
2	oranges, le zeste râpé finement et les suprêmes levés puis coupés en deux
140 g	(6 tasses) de roquette
40 g	(1/4 tasse) de canneberges séchées

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.

2 Dans un grand bol, mélanger au fouet la moutarde, le miel, l'huile, le vinaigre et le piment.

3 Déposer les filets de porc sur la plaque et les enrober de 30 ml (2 c. à soupe) de la vinaigrette. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 57 °C (135 °F), en retournant les filets de porc à mi-cuisson. Retirer du four. Laisser reposer 5 minutes.

4 Entre-temps, dans le bol de la vinaigrette, ajouter le bulbe et le feuillage de fenouil, le zeste et les suprêmes d'orange, la roquette et les canneberges. Saler, poivrer et bien mélanger.

5 Sur un plan de travail, trancher la viande. Dans des assiettes, répartir la salade et la viande. Servir aussitôt.

| BON À SAVOIR |

présenté par ÉNERGIR

Dans ces deux recettes, on cuisine le bulbe de fenouil et on utilise le feuillage comme herbe fraîche. Les tiges sont aussi comestibles, mais plus coriaces, elles demandent donc une coupe plus fine et une cuisson plus longue. On peut les utiliser pour une autre recette ou bien les mettre au bac brun où elles pourraient être transformées en gaz naturel renouvelable.

On mise déjà sur l'énergie des déchets.

En récupérant nos déchets alimentaires dans le bac brun, on peut produire du gaz naturel renouvelable, une énergie propre, qui nous permettra de cuisiner les repas de demain.

C'est ça, penser l'énergie autrement.

énergir

C'est souvent moins cher qu'on pense.

CONFITURE

KOMBUCHA

GRANOLA

TOFU

FROMAGE

POMME

CROUSTILLES

SORBET

C'est peut-être difficile à croire, mais une étude* a révélé que, dans la majorité des catégories d'aliments, les produits d'ici sont aussi avantageux, voire moins chers que ceux qui viennent d'ailleurs. Et ça, c'est facile à avaler !

*Lire l'étude complète ici.

Ce qui se passe sur ricardocuisine.com

Noël gourmand autour du monde

Qu'est-ce qu'on mange de bon aux quatre coins du monde à Noël ? Quelles sont les traditions étonnantes à l'autre bout de la planète ? Rendez-vous sur ricardocuisine.com/noelmonde pour découvrir plusieurs recettes à mettre sur la table du temps des fêtes.

Boutique RICARDO : Recevoir ses achats à temps

On retient la date et on la marque sur son calendrier pour éviter de passer tout droit : le **16 décembre 2022**. Il s'agit là de la date limite pour commander vos articles en ligne sur boutique.ricardocuisine.com et vous assurer de les recevoir avant Noël.

DÉCOMPTE AVANT NOËL

Combien de jours, de semaines, voire de mois à l'avance doit-on s'y prendre pour nos préparations du temps des fêtes ? Qu'en est-il du gâteau aux fruits, du limoncello maison, des douzaines de beignes et des tourtières à réaliser ? Pour le savoir, inutile de se fier au calendrier de l'avent ; l'outil indispensable, c'est le calendrier « de l'avant » préparé par l'équipe de RICARDO. Pratique pour mieux planifier son menu festif. Consultez-le en scannant ce code QR.

DES FÊTES SIMPLIFIÉES

Le temps des fêtes qui approche est le moment idéal pour créer son profil sur Mon espace. L'outil intègre différentes fonctionnalités, dont l'outil **Mes recettes**, qui nous permet de classer nos recettes de Noël préférées et de les retrouver facilement. De plus, établir son menu pour l'occasion n'aura jamais été aussi simple grâce à la fonction **Mon menu**, qui s'avère des plus pratiques pour lier des recettes à des dates précises tout en ajoutant des notes personnelles. Quant à **Ma liste d'épicerie**, on s'en sert pour compiler, automatiquement ou manuellement, les ingrédients à se procurer, afin de ne rien oublier.

Populaire *potluck*

Les formules repas-partage (traduction de *potluck*) sont toujours en vogue à Noël. On vous propose des « Recettes qui s'amènent bien » et qui incluent des salades, dont la classique salade de macaronis, ainsi que plusieurs mets salés et sucrés à partager. Des plats qui sont faciles à transporter et dont les autres invités pourraient bien vous demander discrètement la recette… *Sur ricardocuisine.com/potluck.*

TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **DAVID DE STEFANO** (PANETTONE, SALADE, MILLEFEUILLE) ; **JEAN-MICHEL POIRIER** (CASSEROLE)

lesley stowe
raincoast crisps®

notre métier, votre art.MC

Pour des idées d'accompagnements &
de recettes, consultez notre site à **raincoastcrisps.com**.

---

fabrication artisanale en petites quantités | **Fabriqués au Canada***

*à partir d'ingrédients canadiens et importés

En collaboration avec
LESLEY STOWE RAINCOAST CRISPS®

Joyeux plateaux

LES PLATEAUX DE FROMAGES ET DE CHARCUTERIES ONT TOUJOURS LA COTE PENDANT LA PÉRIODE DES FÊTES. CETTE ANNÉE, ON CRÉE DIFFÉRENTS UNIVERS DE SAVEURS POUR EN COMPOSER QUI SORTENT DE L'ORDINAIRE. EN COLLABORATION AVEC LESLEY STOWE RAINCOAST CRISPS[MD], ON SE PROMÈNE ENTRE DES ÉLÉMENTS AUX GOÛTS ÉPICÉS, ACIDULÉS ET SUCRÉS, QU'ON ACCOMPAGNE DE CRAQUELINS ASSORTIS. UN APÉRO SIMPLE ET DÉLICIEUX !

RECETTES **MICHELLE DIAMOND** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** DIRECTION ARTISTIQUE **CAROLINE BLANCHETTE**

le plateau *acidulé*

poires et canneberges marinées › p. 36

mousse de foies de volaille

fromage de chèvre

moutarde

saucisson sec

craquelins aux canneberges et aux noisettes

pomme verte

légumes marinés du commerce

Pour accompagner les fromages et les charcuteries de ce plateau, on sert un condiment festif à base de poires et de canneberges marinées. Sa jolie couleur rouge le rend tout aussi réjouissant que ses saveurs d'anis étoilé et de cannelle, qui rappellent celles du vin chaud. Un pot de marinades qui deviendra un nouveau classique.

le plateau sucré-salé

Tout le monde succombera à ce plateau, dont les éléments comblent tant les dents sucrées que les amateurs de salé. La vedette ? Un chutney aux dattes et au bacon ultra gourmand. À base de dattes Medjool, il est bien compoté et se tartine aisément sur des craquelins.

le plateau épicé

La température montera d'un degré ou deux quand on servira ce plateau aux saveurs chaudes. On y dépose une tartinade d'origine grecque, appelée *tirokafteri.* Elle est faite de fromage feta émietté, de yogourt grec ainsi que de piments et de poivrons rôtis. Le côté lacté des produits laitiers vient équilibrer le piquant, pour une tartinade juste assez relevée.

tartinade de feta épicée (*tirokafteri*)

PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 30 minutes
REFROIDISSEMENT 20 minutes
RENDEMENT 375 ml (1 ½ tasse), environ

2	piments forts rouges
1	poivron rouge
30 ml	(2 c. à soupe) d'huile d'olive, et plus pour le service
200 g	(7 oz) de fromage feta émietté, et plus pour le service
125 ml	(½ tasse) de yogourt grec 5 %
15 ml	(1 c. à soupe) de petites feuilles d'origan, et plus pour le service
10 ml	(2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
1	gousse d'ail, écrasée
	Piment d'Alep ou d'Espelette, au goût (facultatif)
24	craquelins au romarin, aux raisins secs et aux pacanes

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

2 Dans un plat de cuisson de 28 x 20 cm (11 x 8 po), enrober les piments forts et le poivron de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile. Cuire au four 20 minutes, en les retournant à mi-cuisson. Retirer les piments forts et les placer dans un contenant hermétique. Couvrir et laisser tiédir.

3 Poursuivre la cuisson du poivron au four 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit tendre et bien doré. Placer dans le contenant avec les piments forts. Couvrir et laisser tiédir 10 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit ramolli. Sur un plan de travail, retirer la tige, la peau et les pépins du poivron et des piments forts. Composter les parures. Hacher grossièrement la chair.

4 Entre-temps, dans un bol, à l'aide d'une spatule, mélanger vigoureusement la feta et le yogourt. Réserver au réfrigérateur.

5 Au petit robot culinaire, réduire en purée lisse les piments et le poivron grillés avec l'origan, le vinaigre, l'ail et le reste de l'huile. Verser dans le mélange de feta et bien mélanger. Rectifier l'assaisonnement.

6 Répartir la tartinade dans une assiette creuse. Garnir d'un filet d'huile d'olive, de feta émiettée et de petites feuilles d'origan. Saupoudrer de piment d'Alep. Servir sur un plateau de fromages et de charcuteries. Accompagner des craquelins. La tartinade se conserve 3 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

| NOTE | Pour un plateau apéritif épicé, accompagnez la tartinade de feta d'une sélection de fromages épicés, comme du pecorino au poivre ou du havarti au jalapeño, de tranches de salami épicé ou de saucissons de type chorizo, de cubes de melon miel ou de concombre saupoudrées de piment d'Alep et de fleur de sel, d'un mélange de noix épicées, de tranches d'aubergine grillées marinées ainsi que d'olives épicées.

chutney aux dattes et au bacon

photo p. 33

PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 35 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 heure
RENDEMENT 250 ml (1 tasse), environ

8	tranches de bacon, hachées
1	gros oignon rouge, haché
30 ml	(2 c. à soupe) de feuilles de thym
15 ml	(1 c. à soupe) d'huile d'olive
2	gousses d'ail, hachées finement
250 ml	(1 tasse) d'eau
75 ml	(⅓ tasse) de vinaigre de xérès
6	dattes Medjool, dénoyautées et hachées
15 ml	(1 c. à soupe) de miel
1 ml	(¼ c. à thé) d'extrait de vanille
24	craquelins aux bleuets sauvages et aux amandes

1 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, cuire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter le bacon sur du papier absorbant. Réserver. Verser le gras de bacon dans un bol en verre. Composter le gras une fois refroidi.

2 Dans la même poêle à feu moyen, attendrir l'oignon et le thym dans l'huile. Poivrer généreusement. Poursuivre la cuisson 10 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit bien caramélisé en remuant fréquemment. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 1 minute.

3 Déglacer la poêle avec l'eau et le vinaigre en remuant. Ajouter les dattes, le miel et la vanille. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux 10 minutes ou jusqu'à ce que les dattes soient compotées et le mélange presque à sec. Ajouter le bacon et poursuivre la cuisson 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Transvider dans un bol et laisser tiédir. Réfrigérer 1 heure jusqu'à ce que le chutney soit complètement refroidi.

4 Servir sur un plateau de fromages et de charcuteries. Accompagner des craquelins. Le chutney se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

| NOTE | Réalisez un plateau sucré-salé pour l'apéro en servant le chutney aux dattes et au bacon avec une sélection de fromages, comme du bleu, du cheddar vieilli ou des copeaux de parmesan, des rayons de miel, une terrine ou un saucisson aux fruits séchés, un mélange de noix sucrées-salées, des figues et abricots frais et/ou séchés ainsi que des tranches de poire.

poires et canneberges marinées

photo p. 32

PRÉPARATION 15 minutes
CUISSON 10 minutes
RÉFRIGÉRATION 8 heures
RENDEMENT 1 pot de 1 litre (4 tasses)

2	poires Bosc fermes
1	morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en tranches de 3 mm (1/8 po) d'épaisseur
80 g	(3/4 tasse) de canneberges surgelées ou fraîches
250 ml	(1 tasse) de vinaigre de riz
250 ml	(1 tasse) d'eau
75 ml	(1/3 tasse) de miel
15 ml	(1 c. à soupe) de grains de poivre rose
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel de mer non iodé ou de sel casher
2	anis étoilés
1	bâton de cannelle de 7,5 cm (3 po) de longueur
1	feuille de laurier
24	craquelins aux canneberges et aux noisettes

1 Sur un plan de travail, couper les poires en deux. Retirer le cœur, puis couper chaque moitié en 6 longs quartiers. Déposer les poires dans un pot en verre d'une contenance de 1 litre (4 tasses). Ajouter le gingembre et les canneberges.

2 Dans une petite casserole, porter à ébullition le reste des ingrédients, sauf les craquelins. Laisser mijoter 2 minutes ou jusqu'à ce que le miel soit dissous. Verser le liquide bouillant dans le pot sur les poires. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 8 heures ou toute une nuit. Retirer les anis étoilés, le bâton de cannelle et la feuille de laurier, et les composter (voir note).

3 Servir sur un plateau de fromages et de charcuteries. Accompagner des craquelins. Les poires et canneberges marinées se conservent 1 mois au réfrigérateur.

| NOTES | Après la période de réfrigération, nous recommandons de retirer les épices pour que leur saveur ne devienne pas trop intense.

Pour un plateau réussi qui joue sur des notes acidulées et fraîches, accompagnez les poires marinées de fromages frais, d'une mousse de foies de volaille, de jambons secs, de légumes marinés du commerce, d'olives au citron, de moutarde, de tranches de pomme verte ainsi que de raisins frais.

Pour Noël, offrez une foule d'idées recettes !

Les livres RICARDO sont vendus sur **boutiquericardo.com**,
dans nos boutiques de LAVAL - QUÉBEC - SAINT-LAMBERT
et dans les librairies participantes.

Jardin Verde

Glam

Le gin qui scintille !
En édition limitée.

BluePearl.

18+ La modération a bien meilleur goût. Éduc'alcool

Disponible à la SAQ

FAIT **MAISON**

gressins *(gressini)*

RECETTE **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **MAUDE CHAUVIN** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS**

LES GRESSINS POSSÈDENT CE PETIT « JE-NE-SAIS-QUOI » DE CHIC QUI FAIT QU'ON LES SERT DANS LES GRANDES OCCASIONS AVEC DES CHARCUTERIES À L'APÉRO OU POUR ACCOMPAGNER UN POTAGE À L'ENTRÉE. ILS SONT POURTANT TRÈS FACILES À RÉALISER SOI-MÊME. IL S'AGIT SIMPLEMENT D'UNE PÂTE À PAIN À L'HUILE D'OLIVE, QU'ON ROULE EN BOUDINS ET QU'ON ASSAISONNE À NOTRE GOÛT.

gressins (*gressini*)

PRÉPARATION 45 minutes
LEVÉE 2 heures
CUISSON 12 minutes par fournée
RENDEMENT 2 douzaines

200 g	(1 1/3 tasse) de farine tout usage non blanchie
5 ml	(1 c. à thé) de sucre
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de levure instantanée
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel
125 ml	(1/2 tasse) d'eau, tiède
30 ml	(2 c. à soupe) d'huile d'olive, et plus pour badigeonner
30 ml	(2 c. à soupe) de graines de sésame ou de graines de pavot (facultatif)

1 Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, ou dans un batteur sur socle en utilisant le crochet à pétrir, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Verser l'eau et l'huile. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Pétrir la pâte 5 minutes sur un plan de travail fariné ou au batteur sur socle jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

2 Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge humide et laisser lever dans un endroit tiède et humide au moins 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du papier d'huile.

4 À même le bol, saupoudrer la surface de la pâte de farine. Sur un plan de travail, renverser le bol et faire tomber la pâte. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte en un rectangle de 24 x 10 cm (9 1/2 x 4 po). Tailler des bandes de 1 cm (1/2 po) de largeur à l'aide d'une roulette à pizza ou d'un couteau.

5 Avec les mains, rouler délicatement chaque bande sur le plan de travail en boudin d'environ 30 cm (12 po) de longueur. Déposer 12 boudins sur chaque plaque. Les badigeonner d'huile et les parsemer de graines de sésame, puis les rouler légèrement pour les enrober.

6 Cuire au four, une plaque à la fois, 12 minutes ou jusqu'à ce que les gressins soient dorés. Laisser refroidir sur une grille. Les gressins se conservent 1 semaine dans un contenant hermétique à la température ambiante.

RICARDO

BOUTIQUE + CAFÉ

Pour le plaisir de manger ensemble

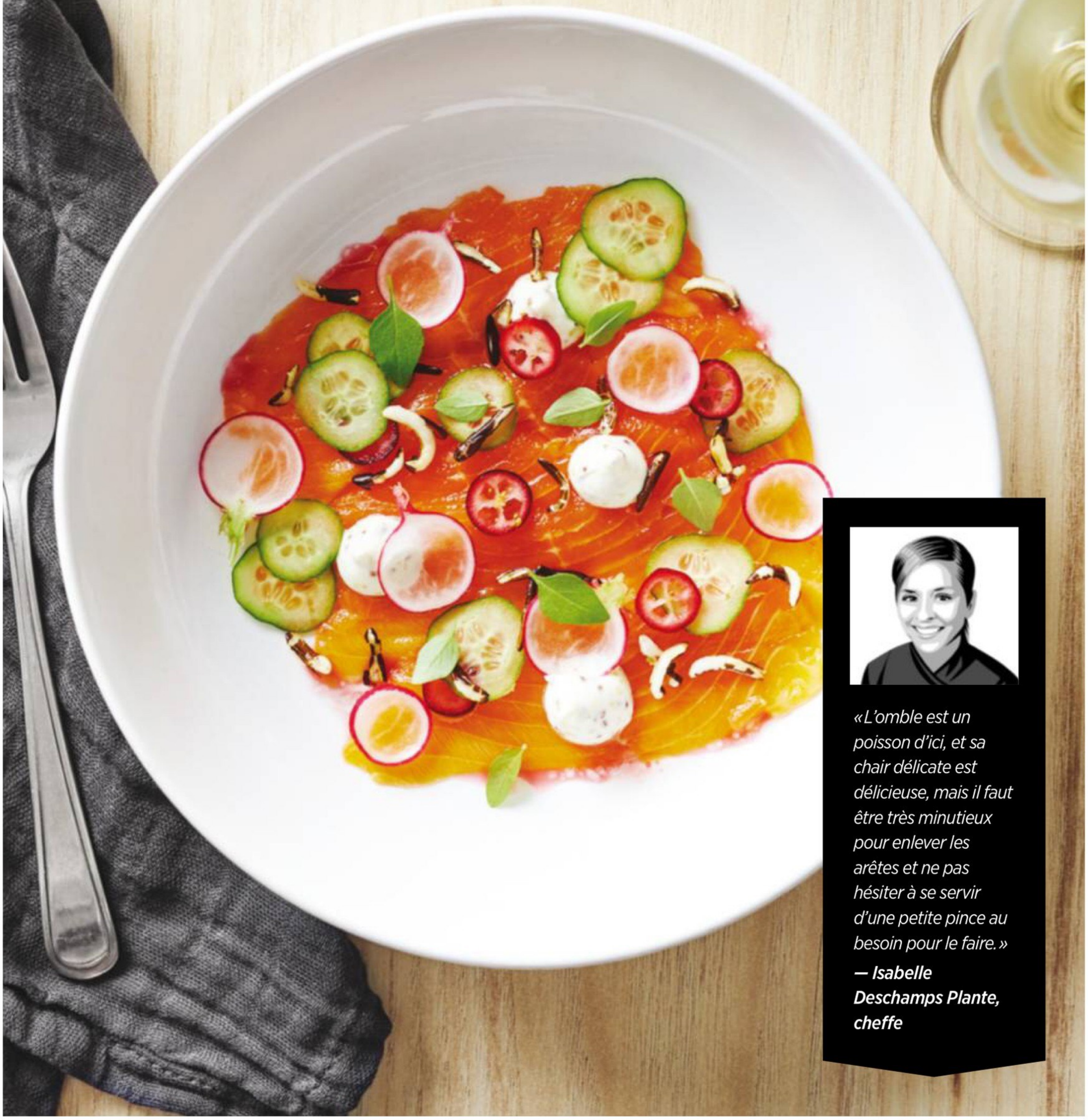
SAINT-LAMBERT | LAVAL | QUÉBEC

boutiquericardo.com

COMME AU **RESTO**

crudo d'omble, canneberges et riz soufflé

LE CRUDO EST UN PLAT DE POISSON CRU D'ORIGINE ITALIENNE, QUE L'ON SERT DEPUIS PEU DANS LES RESTAURANTS CAFÉ RICARDO. COUPÉE EN FINES TRANCHES, LA CHAIR ORANGÉE DE L'OMBLE CHEVALIER EST PONCTUÉE DE GARNITURES COLORÉES ET D'UNE VINAIGRETTE À LA CANNEBERGE, QUI APPORTENT DES SAVEURS ACIDULÉES AINSI QUE DES TEXTURES CROQUANTES ET DONNENT À L'ASSIETTE UN AIR DE FÊTE.



« L'omble est un poisson d'ici, et sa chair délicate est délicieuse, mais il faut être très minutieux pour enlever les arêtes et ne pas hésiter à se servir d'une petite pince au besoin pour le faire. »

— Isabelle Deschamps Plante, cheffe

RECETTE **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE BLANCHETTE** STYLISME CULINAIRE **NICOLAS CADRIN**

crudo d'omble, canneberges et riz soufflé

PRÉPARATION 25 minutes
MACÉRATION 1 heure
CUISSON 12 minutes
PORTIONS 4 entrées

Crudo

30 ml (2 c. à soupe) de sel
30 ml (2 c. à soupe) de cassonade
340 g (3/4 lb) de filet d'omble chevalier ou de truite sans la peau (environ 1 filet) (voir note)

Vinaigrette à la canneberge (voir note)

45 ml (3 c. à soupe) de vinaigre de cidre
25 g (1/4 tasse) de canneberges fraîches ou surgelées hachées
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de pépins de raisin ou d'huile d'olive
15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable, ou plus au goût

Riz soufflé

75 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
40 g (3 c. à soupe) de riz sauvage

Garniture

75 ml (1/3 tasse) de crème fraîche ou de crème sure
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
1 concombre libanais, coupé en fines rondelles à la mandoline
1 radis, coupé en fines rondelles à la mandoline
8 canneberges fraîches ou surgelées et décongelées, coupées en rondelles
Petites feuilles de basilic

Crudo

1 Dans un bol, mélanger le sel et la cassonade.

2 Déposer le filet, côté plat vers le bas, dans un plat en verre. Répartir le mélange de sel sur le filet. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure. Rincer le poisson sous l'eau froide. Bien éponger le filet avec du papier absorbant.

3 Sur un plan de travail, en maintenant la lame d'un couteau bien aiguisé à un angle d'environ 30°, couper finement le poisson dans le sens contraire de la fibre afin d'obtenir de fines tranches. Déposer sur une assiette froide. Couvrir de pellicule plastique. Réfrigérer jusqu'au montage ou jusqu'à 24 heures. Placer quatre bols ou assiettes creuses au réfrigérateur pour le service.

Vinaigrette à la canneberge

4 Entre-temps, dans une petite casserole, porter à ébullition le vinaigre de cidre et les canneberges. Transvider dans un bol et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, soit environ 30 minutes. Filtrer le vinaigre dans un tamis placé au-dessus d'un autre bol. Composter les canneberges.

5 Dans le bol du vinaigre de canneberges, ajouter l'huile et le sirop d'érable. Bien mélanger.

Riz soufflé

6 Entre-temps, tapisser une plaque de cuisson de papier absorbant. Déposer un tamis dans un bol en métal ou en verre qui résiste à la chaleur.

7 Dans une casserole à haut rebord à feu moyen-élevé, chauffer l'huile à 200 °C (400 °F). Ajouter le riz sauvage et remuer jusqu'à ce qu'il éclate. Attention aux éclaboussures. Égoutter aussitôt le riz dans le tamis. Répartir le riz soufflé sur la plaque. Saler. Laisser refroidir. Le riz soufflé se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique à la température ambiante. Il agrémentera les salades et les soupes.

Montage

8 Dans un autre bol, mélanger la crème fraîche et la moutarde. Transvider dans une poche à pâtisserie munie d'une petite douille unie (vous pourrez aussi dresser le mélange de crème à la cuillère).

9 Répartir les tranches de poisson au centre des bols froids et les arroser de la vinaigrette à la canneberge. Garnir de la crème, d'un peu de riz soufflé et des rondelles de concombre, de radis et de canneberges. Décorer de petites feuilles de basilic.

| NOTES | Assurez-vous que les arêtes du poisson sont bien toutes retirées.

Dans certaines épiceries ou épiceries fines, il est possible de trouver du vinaigre de canneberge. Si vous en avez, utilisez-en 45 ml (3 c. à soupe) pour la vinaigrette et omettez l'étape 4.

VERSION ORIGINALE

Cette entrée de crudo est inspirée de la recette de **ceviche à la diablo** sur ricardocuisine.com. Le ceviche, préparé avec du flétan, est plus épicé, et ses garnitures sont coupées en petits dés plutôt qu'en rondelles.

VERSION REVUE PAR ISABELLE

- Pour cette proposition chic, on peut aussi choisir de la **truite d'élevage** ou du **saumon.**
- Composée de sel et de cassonade, la **saumure sèche** assaisonne le poisson et permet d'obtenir une texture plus facile à couper au couteau.
- Une **vinaigrette** remplace le jus de lime comme ingrédient acide. On lui donne sa teinte rosée en faisant macérer des canneberges dans le vinaigre. De l'huile et du sirop d'érable complètent le mélange.
- Du **riz sauvage soufflé,** préparé en faisant éclater les grains dans l'huile, amène une texture croustillante.
- En plus de donner de la fraîcheur, les **fines tranches de concombre** et de **radis** ainsi que les **feuilles de basilic** apportent de la couleur et une touche de raffinement au plat.

Party dans la grange

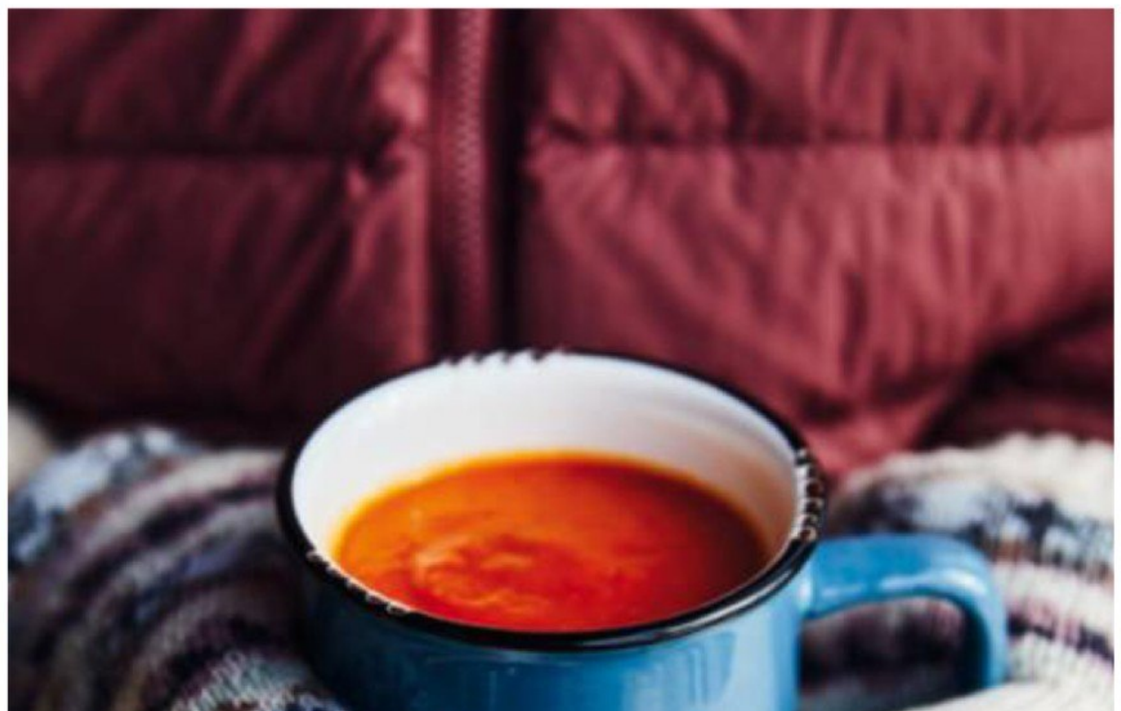
Pour un chapitre du nouveau livre, *Manger ensemble*, Brigitte et Ricardo ont réuni famille et amis à l'extérieur, dans la grange aménagée de leurs amis Caroline et Christian, en plein hiver. On vous présente ici un aperçu de ce party qu'on retrouve dans le livre, où de petits plats étaient servis à différentes stations pour une ambiance décontractée et festive. Des cocktails à garnir soi-même, une crème de tomates à boire dans une tasse avec ses mitaines, des brochettes à cuire au barbecue et un dessert à la mijoteuse étaient au menu. Le coup de cœur de l'événement ? Une belle station d'huîtres avec différentes mignonnettes, pour les arroser, dont on vous donne les recettes en exclusivité.

DIRECTION ARTISTIQUE **CAROLINE BLANCHETTE**

STYLISME CULINAIRE **NATALY SIMARD** ET **MARJOLAINE LANOIE** DIRECTION

AGNON PHOTOS **MAUDE CHAUVIN** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** ST

RECETTES **KAREEN GRONDIN** TEXTES **MARIE-PIER GAGNO**



ASTUCE

Si on sert les huîtres en coquille, il vaut mieux désigner une ou deux personnes expérimentées qui se relaieront à la station pour les ouvrir afin d'éviter les accidents et les blessures.

plateau d'huîtres › p. 48

sauce cocktail épicée › p. 49

mignonnette à la vodka, à l'orange et au fenouil › p. 49

mignonnette à la framboise › p. 49

sauce aux herbes et au piment › p. 49

L'hiver est la saison idéale pour servir des huîtres à l'extérieur. On dépose de la neige dans un bac ou une assiette pour que les coquilles d'huîtres y tiennent encore mieux en place que sur de la glace concassée. À l'intérieur, on peut utiliser du gros sel, mais on préfère la glace, qui les garde fraîches. On prévoit alors un contenant avec rebord pour retenir l'eau.

plateau d'huîtres

photo p. 46

On calcule environ 6 huîtres par personne pour un service en entrée. Si elles composent une partie du plat principal, prévoyez-en une douzaine. Si vous recevez des amateurs, vous pourriez aller jusqu'à 15 huîtres par personne.

Huîtres, brossées et lavées

Fins quartiers de citron

Sauces piquantes ou mignonnettes, au choix (recettes ci-contre)

ASTUCE

Si on n'aime pas ouvrir les huîtres, on les trouve en vrac déjà ouvertes à la poissonnerie. On les sert alors dans des cuillères ou dans des verres à shooter, et les invités les arrosent de sauce ou d'une mignonnette de leur choix.

mignonnette à la vodka, à l'orange et au fenouil

photo p. 46

PRÉPARATION 10 minutes
RENDEMENT 90 ml (6 c. à soupe), environ
SE PRÉPARE À L'AVANCE

60 ml	(1/4 tasse) de vodka
30 ml	(2 c. à soupe) de fenouil coupé en petits dés
30 ml	(2 c. à soupe) d'orange pelée à vif et coupée en petits dés

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir avec les huîtres. La mignonnette se conserve 2 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

mignonnette à la framboise

photo p. 47

PRÉPARATION 10 minutes
RENDEMENT 90 ml (6 c. à soupe), environ
SE PRÉPARE À L'AVANCE

60 ml	(1/4 tasse) de vinaigre de vin rouge
1 ml	(1/4 c. à thé) de grains de poivre rose, concassés
5	framboises, déchirées en petits morceaux
1	échalote française, hachée finement

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir avec les huîtres. La mignonnette se conserve 2 jours dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

sauce cocktail épicée

photo p. 46

PRÉPARATION 10 minutes
RENDEMENT 105 ml (7 c. à soupe), environ
SE PRÉPARE À L'AVANCE

60 ml	(1/4 tasse) de ketchup
15 ml	(1 c. à soupe) de sauce sriracha
15 ml	(1 c. à soupe) de raifort préparé
15 ml	(1 c. à soupe) de jus de citron
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sauce Worcestershire

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir avec les huîtres. La sauce se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

sauce aux herbes et au piment

photo p. 47

PRÉPARATION 10 minutes
RENDEMENT 125 ml (½ tasse), environ

10 g	(1/4 tasse) de feuilles de persil plat
10 g	(1/4 tasse) de feuilles de coriandre
10 g	(1/4 tasse) de ciboulette coupée en tronçons
1/2	piment oiseau, épépiné et haché
90 ml	(6 c. à soupe) de vinaigre de vin blanc

Au petit robot culinaire, broyer tous les ingrédients. Saler et poivrer. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir avec les huîtres.

| NOTE | **Les herbes s'oxydent si la sauce est préparée trop longtemps à l'avance. Faites celle-ci le jour même.**

DÉCOUVREZ PLUS DE 100 NOUVELLES RECETTES AINSI QUE LES TRUCS ET LES ASTUCES DE BRIGITTE ET RICARDO POUR RECEVOIR.

MANGER ENSEMBLE
Nos meilleures formules pour recevoir
Éditions La Presse / 39,95 $
En vente dès maintenant

LE VERMOUTH CASSIS

Dans un shaker, déposer **1 branche de romarin, les feuilles ciselées grossièrement, et 30 ml (1 oz) de crème de cassis**. À l'aide d'un pilon à cocktail, écraser le romarin pour en extraire le parfum. Ajouter **60 ml (2 oz) de vermouth de pomme, 5 ml (1 c. à thé) de jus de citron, 10 ml (2 c. à thé) de blanc d'œuf** (voir note), **3 traits d'amer aromatique de type Angostura** et **125 ml (1/2 tasse) de glaçons**. Mélanger vigoureusement 1 minute. Verser en filtrant dans un tamis au-dessus d'une coupe Marie-Antoinette bien froide. Saupoudrer de **sumac moulu** et décorer **de 1 brin de romarin**.

| NOTE | **Pour remplacer le blanc d'œuf, on peut utiliser un émulsifiant végétalien. La distillerie NOROI a créé un produit qui permet d'obtenir une mousse avec seulement quelques gouttes ajoutées au cocktail.**

« Ce cocktail rouge profond se veut aussi festif que la saison. Il possède un côté boisé et légèrement sucré, mais bien équilibré. En le mélangeant au shaker avec du blanc d'œuf, on obtient une belle couche de mousse sur le dessus du verre, que l'on saupoudre de sumac pour une touche d'acidité. »
— Isabelle Deschamps Plante, cheffe

RECETTE **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **MAUDE CHAUVIN (COCKTAIL)** ET **DAVID DE STEFANO (DINDON)**
STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** ILLUSTRATION **MARTIN CÔTÉ**

CARTE BLANCHE

Mon P'tit Pithon rouge, Domaine Olivier Pithon, Languedoc-Roussillon, 2021 – 19,80 $

Voici un vin qui allie finesse et caractère, parfait pour les jours froids. Ses arômes d'épices et de fruits mûrs accompagnent à merveille les viandes rouges braisées telles que le gigot d'agneau. On vous invite à découvrir l'ensemble du travail d'Olivier Pithon, un vigneron de grand talent.

LES CHOIX DE GUILLAUME LALIBERTÉ

Après des passages dans les restaurants Jun I et Damas, Guillaume est maintenant gestionnaire de cave privée et anime des dégustations à domicile. Il est également l'un des acteurs à l'origine de la marque Lieux Communs, un projet de vins québécois basé à Montréal. Il vous propose ici quelques-uns de ses récents coups de cœur à mettre sur la table durant les fêtes.

Loxarel Vintage Brut Nature, Masia Can Mayol, Penedès, Espagne, 2020 – 20,40 $

Avec ses bulles fines et sa finale saline, ce vin effervescent du Penedès est maintenant un incontournable du temps des fêtes, à servir à table avec des fruits de mer ou pour arroser les célébrations de fin d'année. Essayez-le avec des calmars frits, une combinaison gagnante.

Frei Körper Kultur blanc, Domaine Schmitt, Allemagne, 2021 – 26,40 $

Bianka et Daniel Schmitt font des vins délicieux et qui sortent des sentiers battus. Cet assemblage des cépages huxelrebe, pinot blanc, pinot gris et scheurebe est sec et sera parfait à l'apéritif. Proposé en format d'un litre, il est idéal pour être partagé.

Vino a gogo, Vino Lauria, Sicile, Italie, 2021 – 15,25 $

On propose ici un vin aromatique et profond en provenance de Sicile. Un 100 % syrah, dont les arômes fumés et fruités font un excellent produit passe-partout qui saura plaire à tous. À servir avec un plateau de charcuteries ou des viandes grillées.

QUEL ACCORD !

Lorsque vient le moment de servir du vin avec du dindon farci rôti (p. 85), la simplicité devrait être la priorité. L'idée est de ne pas effacer le goût de la volaille. Les herbes, le citron et les épices de cette recette amènent à proposer un vin blanc tel que ceux faits à partir des cépages macabeu ou grenache blanc du sud de la France ou de la Catalogne, qui ont souvent un côté puissant et gourmand, mais qui sont toujours équilibrés par de la fraîcheur et de la minéralité. Une touche de soleil et de Méditerranée.

Pour ceux qui préféreraient un vin rouge pour aller avec le dindon, on suggère un gamay du Beaujolais ou un pinot noir de Bourgogne, à condition que celui-ci soit assez discret. Délicats, acidulés et sans trop de tanins, ces vins sauront rallier tous les aromates et éviter d'avoir une sensation asséchante en bouche. Un vin légèrement épicé avec des notes fruitées saura également bien accompagner la volaille.

TRADITIONS DE FAMILLE

LE TEMPS DES FÊTES EST LA PÉRIODE DE L'ANNÉE OÙ LES RITUELS FAMILIAUX SONT LES PLUS ANCRÉS EN NOUS. IMPOSSIBLE DE PASSER À CÔTÉ DU PÂTÉ AU POULET DE GRAND-MAMAN OU DU PAIN AUX CANNEBERGES DE MAMAN. POUR QUE CES CLASSIQUES PERDURENT, IL FAUT QU'ILS SOIENT TRANSMIS D'UNE GÉNÉRATION À L'AUTRE. NOUS SOMMES ENTRÉS DANS LA CUISINE DE QUATRE DE NOS COLLÈGUES POUR RÉALISER UN PLAT EMBLÉMATIQUE DE LEUR NOËL.

Les bons pâtés de Pierrette

Ce n'est un secret pour personne, chez les Larrivée, les traditions culinaires abondent à Noël. Alors que Ricardo apporte une touche plus raffinée aux recettes, on peut toujours compter sur Pierrette, la mère de Brigitte, pour concocter les tourtières et les pâtés du souper du 25 décembre. Si elle prépare ces classiques avec sa fille quelques jours avant le réveillon, c'est maintenant au tour de Béatrice, chef de produits alimentaires chez RICARDO, d'apprendre à cuisiner les fameux pâtés au poulet.

Quand Béatrice et ses sœurs étaient plus jeunes, c'est Pierrette qui les gardait à la maison et qui préparait bon nombre de petits plats. Elle ne manquait pas de leur montrer comment faire les différentes étapes d'une recette pendant qu'elles l'observaient au comptoir. Le pâté au poulet qu'elle préparait uniquement pour Noël est devenu un des favoris de la famille toute l'année. On lui passe même des commandes !

« Changer les traditions chez nous, ça ne passe pas ! »

– Béatrice

TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** ET **NICOLAS CADRIN** STYLISME ACCESSOIRES ET DIRECTION ARTISTIQUE **CAROLINE BLANCHETTE**

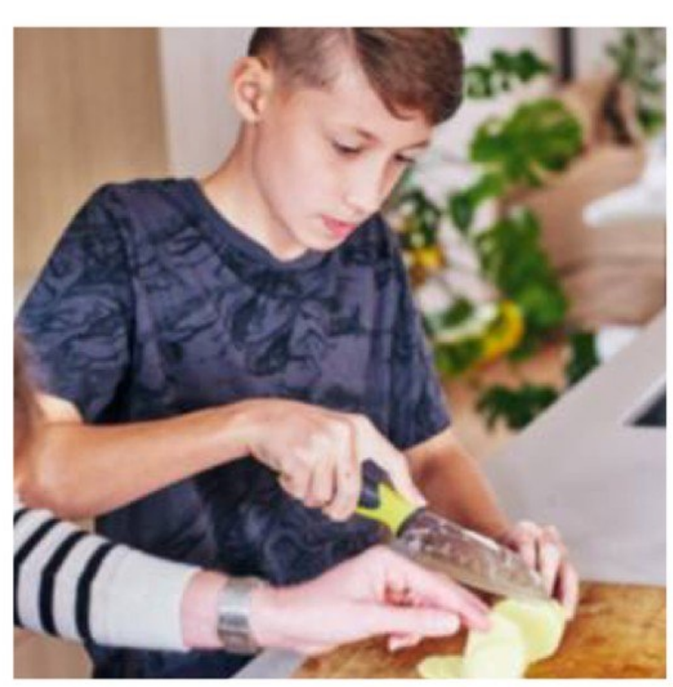
Pour ses pâtés au poulet, Pierrette suit la recette de pâte à tarte de Sœur Berthe depuis de nombreuses années. Elle fait celle-ci à la main, à l'aide d'un coupe-pâte, et y incorpore de la graisse végétale et un œuf pour une croûte bien dorée et parfaitement feuilletée.

pâté au poulet de Pierrette › p. 69

Loin des yeux, près du cœur

Vivre loin de sa famille peut parfois être difficile, surtout pendant les fêtes. Depuis qu'Anicée, gestionnaire des boutiques RICARDO, a quitté la France avec mari et enfants pour s'installer au Québec, il a toujours été important pour elle de conserver certaines traditions culinaires de son pays d'origine pour le souper de Noël.

Anicée vient de la ville de Bordeaux, et la viande de gibier a toujours eu une place de choix sur la table de Noël avec sa famille. Le souper se prenait très tard et comportait plusieurs services, accompagnés de vins différents. Son amoureux, lui, vient de la Savoie, alors la fondue et la raclette s'invitent aussi pendant les fêtes aujourd'hui. Comme ils ne sont que quatre ici, le souper de Noël est plus modeste, mais ils essayent de recréer leurs coutumes françaises en préparant un repas chic de magrets de canard et en portant de beaux vêtements.



✻ ✻ ✻ ✻

« J'ai 30 années de vie culturelle française derrière moi, alors la transmission des habitudes culinaires se fait tout naturellement avec mes enfants. »

– Anicée

Romane, la fille d'Anicée, n'hésite jamais à offrir son aide en cuisine à sa mère, et son frère, Sacha, se joint à eux à l'occasion. Comme chaque année, ce sont des magrets de canard poêlés avec une sauce au vin rouge et des pommes de terre à l'ail cuites dans le gras de canard qui seront au menu pour leur rappeler la France.

magrets de canard poêlés et pommes de terre sarladaises › p. 71

Souvenirs d’un pain aux canneberges

Sylvie, conseillère au service à la clientèle chez RICARDO, prépare son fameux pain aux canneberges depuis une quinzaine d’années. Elle l’avait trouvé dans un petit carnet de recettes du centre d’interprétation de la canneberge, offert par sa mère.

Pour son fils Benjamin, qui travaille au Café RICARDO à Saint-Lambert, le pain aux canneberges est indissociable de Noël. Il se rappelle l’avoir mangé aux grandes tables du réveillon et lors des matins du 25 décembre en famille avant de déballer ses cadeaux avec sa sœur. S’il cuisine beaucoup aujourd’hui, cela n’a pas toujours été le cas. En fait, il a commencé lorsqu’il a quitté le nid familial. Il appelait alors sa « maman trésor » pour avoir ses trucs en cuisine afin d’impressionner ses amis avec des petits plats. Aujourd’hui, c’est avec plaisir qu’il cuisine avec sa mère.

«On cuisine souvent ensemble ma fille, mon fils et moi, lors des rassemblements familiaux. Benjamin me donne toujours un coup de main.»

– Sylvie

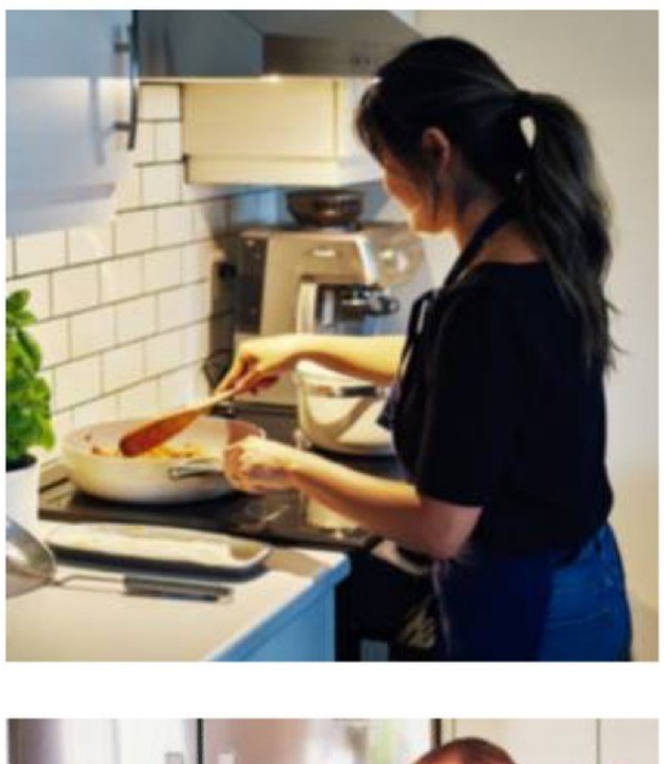
Ce pain aux canneberges est un passe-partout que la famille aime manger autant au dessert qu'au déjeuner ou en collation. Benjamin aime bien le déguster chaud, avec de la crème glacée. Il est fait de canneberges fraîches ou surgelées entières, pour qu'on sente bien les morceaux de fruits.

pain aux canneberges › p. 71

Mettre les mains à la pâte

Pour Saralee, représentante des ventes corporatives chez RICARDO, et sa belle-famille, les soupers du dimanche, c'est sacré. Les petites nièces autant que les grands-parents participent à la préparation du repas chaque semaine. Alors, quand vient la période de Noël, Marc-André, l'amoureux de Saralee et cuisinier de métier, élabore soigneusement le menu, et tout le monde donne un coup de main.

Les pâtes maison sont devenues une affaire de famille durant le temps des fêtes. Comme tout le monde aime bien la cuisine italienne, cette dernière se retrouve souvent à la table en décembre. La préparation des pâtes est une activité rassembleuse où chacun donne un coup de main. C'est Marc-André, qui a développé sa passion pour la cuisine auprès de sa mère, Odette, qui montre la bonne technique à tous.



« On aime bien mieux manger à la maison qu'aller au restaurant. On cuisine toujours ensemble. C'est un moment rassembleur pour nous. »

– Odette

Il y a quelques années, Marc-André a conquis Saralee avec un plat de cavatellis. « C'est super simple à faire, surtout en famille, explique-t-elle. Tout ce dont on a besoin, c'est d'un pouce et d'une fourchette. » Les garnitures peuvent varier, mais ici ce sont des cavatellis à la saucisse avec une tartinade de poivrons du commerce toute simple qu'on peut manger entre deux soirées du temps des fêtes. Une nouvelle tradition est née !

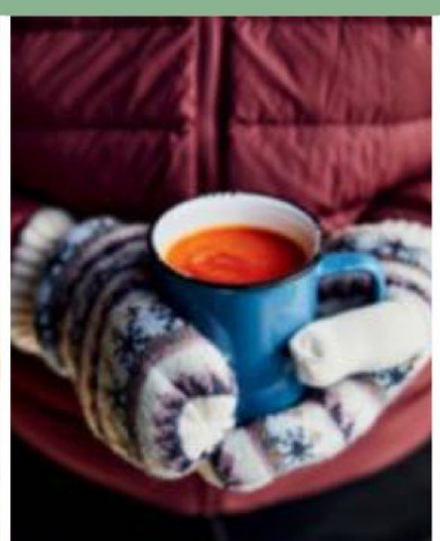
cavatellis à la saucisse et aux poivrons › p. 73

100 NOUVELLES RECETTES POUR SE RÉUNIR

Le cadeau à offrir pour Noël

Brigitte et Ricardo partagent leurs meilleures recettes pour recevoir, leurs trucs pour s'organiser et leurs idées pour décorer, en toute occasion.

EN VENTE EN LIBRAIRIE, DANS LES BOUTIQUES RICARDO ET SUR BOUTIQUERICARDO.COM.



pâte brisée à la graisse végétale

PRÉPARATION 15 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 heure
RENDEMENT 4 disques
✻ **SE CONGÈLE** ✻

1	œuf, séparé
250 ml	(1 tasse) d'eau, froide
15 ml	(1 c. à soupe) de vinaigre blanc
650 g	(4 1/3 tasses) de farine tout usage non blanchie
5 ml	(1 c. à thé) de sel
450 g	(1 lb) de graisse végétale, coupée en cubes

1 Dans un bol, fouetter le blanc d'œuf jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Réserver.

2 Dans un autre bol, mélanger le jaune d'œuf, l'eau et le vinaigre.

3 Dans un grand bol, mélanger la farine et le sel. Ajouter la graisse végétale. À l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux, mélanger jusqu'à ce que la graisse soit de la grosseur de petits pois. Creuser un puits au centre du mélange. Verser le mélange de jaune d'œuf au centre du puits. À l'aide d'une fourchette, mélanger graduellement la pâte jusqu'à ce que la farine soit complètement humectée. Ajouter le blanc d'œuf et mélanger délicatement.

4 Couper la pâte en 4 parts égales. Façonner chaque part en disque avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure ou congeler. Laisser décongeler complètement au réfrigérateur avant d'utiliser.

| NOTE | **Vous pouvez utiliser les retailles de cette pâte sans perdre l'effet léger et feuilleté.**

pâté au poulet de Pierrette

photo p. 55

PRÉPARATION 40 minutes
CUISSON 1 h 20
REPOS 45 minutes
PORTIONS 6
✻ **SE CONGÈLE** ✻

Béchamel

75 g	(1/3 tasse) de beurre non salé
60 g	(6 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
3	oignons verts, hachés
375 ml	(1 1/2 tasse) de bouillon de poulet
250 ml	(1 tasse) de lait

Garniture

145 g	(1 tasse) de carottes coupées en dés
75 g	(1/2 tasse) de petits pois surgelés
340 g	(2 tasses) de poulet cuit coupé en dés
2	disques de pâte brisée à la graisse végétale (recette ci-contre)
1	œuf, légèrement battu

Béchamel

1 Dans une casserole à feu moyen, fondre le beurre. Ajouter la farine et cuire 1 minute en remuant au fouet. Ajouter les oignons verts et poursuivre la cuisson 10 secondes. Verser le bouillon et le lait en fouettant. Porter à ébullition et laisser mijoter doucement 2 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Saler et poivrer. Retirer du feu et laisser tiédir.

Garniture

2 Dans une petite casserole d'eau bouillante salée, cuire les carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les petits pois et poursuivre la cuisson 1 minute. Bien égoutter.

3 Ajouter les légumes et le poulet à la béchamel tiédie.

Montage

4 Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

5 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser les deux disques de pâte à environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. Foncer un moule à tarte en verre ou en céramique d'environ 23 cm (9 po) de diamètre et 5 cm (2 po) de profondeur d'une abaisse. Y répartir la garniture. Badigeonner le pourtour de la pâte d'œuf battu. Faire des incisions au centre de la seconde abaisse et couvrir le pâté. Retirer l'excédent de pâte. Sceller les pâtes ensemble en écrasant le rebord avec les doigts. Badigeonner d'œuf battu.

6 Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que le pâté soit bien doré. Laisser reposer 45 minutes avant de couper, pour permettre à la sauce d'épaissir.

ROMA
D'ITALIA
1953

L'art des salamis italiens vieillis plus longtemps[MC]

alimentsroma.com

magrets de canard poêlés et pommes de terre sarladaises

photo p. 59

PRÉPARATION 35 minutes
CUISSON 45 minutes
PORTIONS 4

Pommes de terre sarladaises

- **6** pommes de terre Yukon Gold moyennes, pelées et coupées en tranches de 1 cm (1/2 po) d'épaisseur
- **90 ml** (6 c. à soupe) de gras de canard
- **2** gousses d'ail, hachées
- **30 ml** (2 c. à soupe) de persil plat ciselé

Sauce au vin rouge et aux échalotes

- **3** échalotes françaises, hachées finement
- **30 ml** (2 c. à soupe) de beurre
- **15 ml** (1 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
- **125 ml** (1/2 tasse) de vin rouge
- **500 ml** (2 tasses) de bouillon de bœuf
- **15 ml** (1 c. à soupe) de pâte de tomates
- **5 ml** (1 c. à thé) de mélasse
- **2,5 ml** (1/2 c. à thé) de grains de poivre concassés

Viande et champignons

- **2** magrets de canard d'environ 340 g (3/4 lb) chacun
- **225 g** (1/2 lb) de cèpes frais ou surgelés ou de pleurotes érigés, coupés en deux (voir note)
- **30 ml** (2 c. à soupe) de beurre

Pommes de terre sarladaises

1 Dans un bol rempli d'eau froide, rincer les pommes de terre. Égoutter et bien assécher avec un linge propre.

2 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-doux, fondre le gras de canard. Ajouter les pommes de terre. Couvrir et laisser cuire lentement en retournant les pommes de terre régulièrement, soit environ 15 minutes. Lorsque les pommes de terre sont translucides et presque tendres, retirer le couvercle. Poursuivre la cuisson à feu moyen-élevé 15 minutes en remuant délicatement à plusieurs reprises ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et que l'intérieur soit tendre. Retirer du feu. Ajouter l'ail et le persil. Saler, poivrer et mélanger. Réserver au chaud.

Sauce au vin rouge et aux échalotes

3 Entre-temps, dans une autre grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les échalotes dans le beurre. Saupoudrer de la farine et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant. Déglacer avec le vin et laisser réduire de moitié, soit environ 4 minutes. Ajouter le bouillon, la pâte de tomates, la mélasse et le poivre. Laisser mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle ait réduit à 250 ml (1 tasse). Rectifier l'assaisonnement. Réserver la sauce dans une saucière, au chaud. Laver la poêle.

Viande et champignons

4 À l'aide d'un couteau bien aiguisé, retirer le gras du canard de façon à n'en laisser qu'une fine couche. Quadriller le gras avec la pointe du couteau sans toucher à la chair. Saler le gras et la chair.

5 Dans la même poêle propre à feu moyen, dorer le canard, côté gras en dessous, 10 minutes ou jusqu'à ce que le gras soit doré et croustillant. Retourner le canard et poursuivre la cuisson côté chair 2 minutes pour une cuisson saignante ou jusqu'au degré de cuisson désiré. Laisser reposer sur une assiette 10 minutes. Retirer le gras de cuisson de la poêle en le versant dans un bol en verre. Composter le gras de cuisson une fois refroidi.

6 Dans la même poêle à feu moyen-élevé, dorer les champignons dans le beurre. Saler et poivrer.

7 Sur un plan de travail, trancher le canard. Servir avec les pommes de terre et les champignons rôtis. Accompagner de la sauce.

| NOTE | **Pour ce plat typique du sud-ouest de la France, on utilise traditionnellement des cèpes frais ou surgelés. À défaut, vous pouvez les remplacer par des pleurotes érigés ou les champignons de votre choix.**

pain aux canneberges

photo p. 63

PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 1 heure
PORTIONS 8 à 10
* **SE CONGÈLE** *

- **300 g** (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
- **160 g** (3/4 tasse) de sucre, et plus pour saupoudrer
- **7,5 ml** (1 1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- **7,5 ml** (1 1/2 c. à thé) de sel
- **1** œuf
- **1** orange, le zeste râpé finement
- **180 ml** (3/4 tasse) de jus d'orange
- **30 ml** (2 c. à soupe) d'huile végétale
- **210 g** (2 tasses) de canneberges fraîches ou surgelées et décongelées (voir note)
- **75 g** (3/4 tasse) de noix de Grenoble concassées

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et saupoudrer de sucre le fond et les parois d'un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po).

2 Dans un bol, mélanger la farine, le sucre, le bicarbonate et le sel.

3 Dans un grand bol, mélanger au fouet l'œuf, le zeste et le jus d'orange et l'huile. Ajouter les ingrédients secs et mélanger délicatement à la cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit tout juste humide. Ajouter les canneberges et les noix. Répartir la pâte dans le moule.

4 Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du pain en ressorte propre. Laisser tiédir sur une grille. Démouler et couper en tranches.

| NOTE | **Si les canneberges ne sont pas décongelées, prévoyez jusqu'à 20 minutes de plus pour la cuisson.**

LAIT DE QUALITÉ

fromages d'ici

Juste trop bons

cavatellis maison

photo p. 64

PRÉPARATION 1 h 30
RÉFRIGÉRATION 30 minutes
RENDEMENT 1 kg (2,2 lb), environ
✻ **SE CONGÈLENT** ✻

395 g	(2 1/3 tasses) de semoule de blé dur fine, et plus pour saupoudrer
3	jaunes d'œufs
2	contenants de 300 g chacun de fromage ricotta égoutté (voir note)

1 Dans le bol d'un batteur sur socle muni du fouet plat, mélanger la semoule, les jaunes d'œufs et la ricotta à basse vitesse 3 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit homogène et bien élastique.

2 Sur un plan de travail, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse, soit environ 2 minutes. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 30 minutes.

3 Sur un plan de travail, façonner une petite partie de la pâte à la fois en boudin d'environ 1 cm (1/2 po) de diamètre. Enrober de semoule. Couper le boudin en tronçon d'environ 1 cm (1/2 po) de longueur. Répéter avec le reste de la pâte.

4 Rouler les cavatellis sur une palette à gnocchis ou sur les dents d'une fourchette afin de leur donner une forme arrondie et un motif strié. Déposer les cavatellis sur une plaque saupoudrée de semoule. Les cavatellis sont prêts pour la cuisson.

| NOTE | Vous pouvez vous procurer de la ricotta égouttée dans un petit panier perforé en plastique qui a déjà la bonne texture dans certaines épiceries. À défaut, vous pouvez utiliser 600 g (21 oz) de ricotta ordinaire, en ajoutant 55 g (1/3 tasse) de semoule à la pâte.

cavatellis à la saucisse et aux poivrons

photo p. 67

PRÉPARATION 25 minutes
CUISSON 30 minutes
PORTIONS 4 à 6

3	poivrons rouges, épépinés et coupés en lanières
45 ml	(3 c. à soupe) d'huile d'olive
450 g	(1 lb) de chair de saucisses italiennes
125 ml	(1/2 tasse) de tartinade de poivrons du commerce, ou plus au goût
1/2	recette de cavatellis maison (recette ci-contre) ou 2 paquets de 350 g chacun de gnocchis frais ou sous vide
10 g	(1/4 tasse) d'un mélange d'herbes ciselées (basilic, persil, ciboulette)
	Feuilles de basilic, déchirées
35 g	(1/2 tasse) de fromage parmesan frais râpé finement

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

2 Sur une plaque de cuisson antiadhésive ou tapissée de papier parchemin, enrober les poivrons de 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile. Saler et poivrer. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce que les poivrons commencent à dorer. Réserver.

3 Entre-temps, dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer la chair de saucisses dans le reste de l'huile en l'émiettant à la cuillère de bois. Ajouter la tartinade de poivrons et poursuivre la cuisson 1 minute. Retirer du feu.

4 Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les cavatellis de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits à cœur. Prélever 250 ml (1 tasse) d'eau de cuisson. Égoutter les cavatellis.

5 Ajouter les cavatellis dans la sauce avec l'eau de cuisson. Remettre sur le feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la sauce enrobe bien les pâtes. Saler et poivrer.

6 Répartir dans des assiettes creuses. Garnir des poivrons, du mélange d'herbes et de feuilles de basilic. Parsemer du parmesan. Servir aussitôt.

En collaboration avec
LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC

Le grand retour des œufs marinés

DÉLAISSÉS PENDANT QUELQUE TEMPS, LES ŒUFS MARINÉS REVIENNENT EN FORCE. LA TENDANCE DU MOMENT CONSISTE À LAISSER MACÉRER LES ŒUFS DURS DANS DES MARINADES COLORÉES ET ÉPICÉES AUX SAVEURS ACTUELLES. ILS SONT PARFAITS SERVIS AVEC LES PLATEAUX DE CHARCUTERIES À L'APÉRITIF ET MÊME COMME CADEAU D'HÔTE GOURMAND. ON LES REDÉCOUVRE SANS ATTENDRE AVEC LA FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU QUÉBEC!

au cari

Ces œufs épicés d'inspiration indienne sont riches en saveurs. Des graines de coriandre, du gingembre, du garam masala et du curcuma nous font voyager l'instant d'une bouchée.

aux échalotes

Dans cette version plus classique, les œufs sont plongés dans du vinaigre de cidre aromatisé avec des grains de poivre rose et des échalotes françaises, pour une touche de raffinement.

au Bloody Mary

D'un rouge éclatant, la marinade de ces œufs contient tous les ingrédients du fameux cocktail, dont du coulis de tomates, de la sauce Worcestershire et du raifort. De la couleur à l'apéro pour commencer la soirée en beauté.

Cuisson des œufs durs

Dans une casserole, placer 6 œufs et couvrir d'eau tiède. Porter à ébullition, couvrir et retirer du feu. Laisser reposer 10 minutes. Égoutter les œufs et remplir la casserole d'eau froide. Remettre les œufs dans la casserole et laisser refroidir 15 minutes. Écaler les œufs sous l'eau froide courante et les éponger.

Vous pouvez cuire plus d'œufs à la fois, sans changer le temps de cuisson. Adaptez la grandeur de la casserole à la quantité d'œufs à cuire. Vous pouvez également cuire les œufs à l'autocuiseur selon la méthode de notre recette sur ricardocuisine.com.

œufs marinés au cari

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
MACÉRATION 3 jours
RENDEMENT 6

6	œufs durs, écalés (voir encadré)
5 ml	(1 c. à thé) de graines de moutarde
5 ml	(1 c. à thé) de graines de coriandre
2	fines tranches de gingembre frais
1	gousse d'ail, coupée en deux
125 ml	(1/2 tasse) de vinaigre de riz
125 ml	(1/2 tasse) d'eau
5 ml	(1 c. à thé) de sucre
5 ml	(1 c. à thé) de garam masala
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de curcuma
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel

1 Placer les œufs dans un pot en verre d'une contenance de 750 ml (3 tasses).

2 Dans une petite casserole à feu moyen, chauffer à sec les graines de moutarde et de coriandre, le gingembre et l'ail jusqu'à ce que les graines de moutarde éclatent. Ajouter le vinaigre, l'eau, le sucre, le garam masala, le curcuma et le sel. Porter à ébullition. Verser le liquide bouillant dans le pot sur les œufs. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 3 jours avant de déguster afin que les saveurs se développent. Remuer avant de servir. Les œufs se conservent 1 mois au réfrigérateur.

œufs marinés au Bloody Mary

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
MACÉRATION 3 jours
RENDEMENT 6

6	œufs durs, écalés (voir encadré)
125 ml	(1/2 tasse) de coulis de tomates
60 ml	(1/4 tasse) de vinaigre de vin blanc
60 ml	(1/4 tasse) de jus de citron
5 ml	(1 c. à thé) de sauce Worcestershire
5 ml	*(1 c. à thé) de raifort préparé*
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de graines de céleri
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de grains de poivre noir
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel
1/2	piment jalapeño, épépiné ou non, coupé en fines rondelles
	Feuilles de céleri (facultatif)

1 Placer les œufs dans un pot en verre d'une contenance de 750 ml (3 tasses).

2 Dans une petite casserole, porter à ébullition le reste des ingrédients. Verser le liquide bouillant dans le pot sur les œufs. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 3 jours avant de déguster afin que les saveurs se développent. Les œufs se conservent 1 mois au réfrigérateur.

| NOTE | Les rondelles de piment jalapeño sont délicieuses servies avec les œufs.

œufs marinés aux échalotes et au poivre rose

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
MACÉRATION 3 jours
RENDEMENT 6

6	œufs durs, écalés (voir encadré)
125 ml	(1/2 tasse) de vinaigre de cidre
125 ml	(1/2 tasse) d'eau
5 ml	(1 c. à thé) de sucre
5 ml	(1 c. à thé) de grains de poivre rose, légèrement concassés
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de sel
2	échalotes françaises, coupées en fins quartiers
1	branche de thym

1 Placer les œufs dans un pot en verre d'une contenance de 750 ml (3 tasses).

2 Dans une petite casserole, porter à ébullition le reste des ingrédients. Verser le liquide bouillant dans le pot sur les œufs. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer 3 jours avant de déguster afin que les saveurs se développent. Les œufs se conservent 1 mois au réfrigérateur.

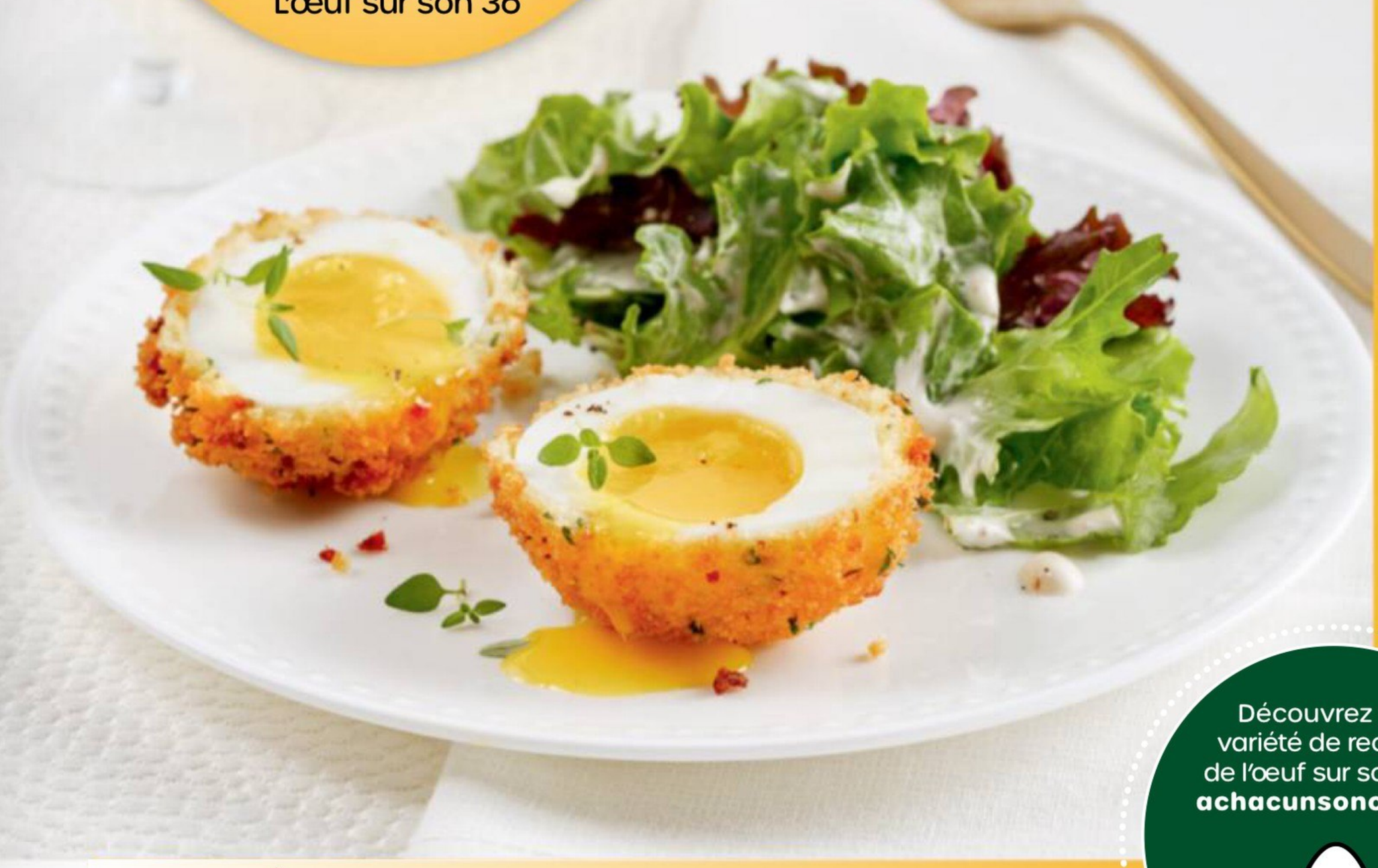
| NOTE | Les échalotes sont délicieuses servies avec les œufs.

RECETTES **KAREEN GRONDIN** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **HAUDE CHAUVIN** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MAROUIS** DIRECTION ARTISTIQUE **CAROLINE BLANCHETTE**

ŒUF CROUSTILLANT

Une recette de l'œuf sur son 36

Pour les Fêtes, faites craquer vos invités en les surprenant avec des œufs en tenue de soirée. L'œuf sur son 36 est local et adore célébrer entre amis !



Découvrez une variété de recettes de l'œuf sur son 36 à **achacunsonoeuf.ca**

oeuf.ca

INGRÉDIENTS

- 5 œufs
- 8 tasses (2 litres) d'huile de canola
- 1/3 de tasse (80 ml) de farine tout usage
- 3 c. à soupe (45 ml) de bacon cuit et haché
- 2 c. à soupe (30 ml) de persil frais haché
- 1-1/2 tasse (375 ml) de mélange de laitues printanier
- 1/4 de tasse (60 ml) de vinaigrette César

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, déposer quatre œufs et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition à feu moyen, puis couvrir et cuire 5 minutes. Égoutter et rafraîchir immédiatement sous l'eau très froide. Écaler les œufs.
2. Dans une grande casserole ou dans une friteuse, chauffer l'huile jusqu'à ce qu'elle atteigne une température de 180 °C (350 °F).
3. Préparer trois assiettes creuses. Dans la première, déposer la farine. Dans la deuxième, battre l'œuf restant. Dans la troisième, mélanger la chapelure avec le bacon et le persil.
4. Fariner les œufs cuits, les tremper dans l'œuf battu, puis les enrober de la préparation à la chapelure. Secouer pour enlever l'excédent de chapelure.
5. Faire frire les œufs de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit croustillante. Éponger avec du papier absorbant.
6. Servir les œufs avec le mélange de laitues printanier et napper de vinaigrette.

SUR **MESURE**

ragoût de boulettes végétarien

RECETTE ET STYLISME CULINAIRE **NICOLAS CADRIN** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTO **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE BLANCHETTE**

LA QUESTION DES LECTEURS

« Pour faciliter l'organisation de mon menu de Noël, auriez-vous une suggestion de plat traditionnel pouvant convenir à des végétariens et à des omnivores à la même table ? »

— Lise D.

OPTION VÉGÉ

POUR PLAIRE À TOUT LE MONDE AUTOUR DE LA TABLE DE NOËL, ON A DÉVELOPPÉ UN RAGOÛT SANS VIANDE QUI N'A RIEN À ENVIER À LA RECETTE TRADITIONNELLE. LES BOULETTES SONT FAITES D'UN MÉLANGE DE CchampignONS ET D'ORGE PERLÉ, QUI BAIGNENT DANS UNE SAUCE AUX ARÔMES CLASSIQUES DE CANNELLE ET DE CLOU DE GIROFLE. LA NOSTALGIE AU GOÛT DU JOUR.

ragoût de boulettes végétarien

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION
Calories 245 / Lipides 10 g / Lipides saturés 1,2 g / Lipides trans 0,2 g
Cholestérol 64 mg / Sodium 565 mg / Glucides 35 g / Fibres 5 g
Sucres 5 g / Protéines 9 g

PRÉPARATION 40 minutes
CUISSON 55 minutes
PORTIONS 6
✻ **SE CONGÈLE** ✻

Boulettes

100 g	**(1/2 tasse) d'orge perlé**
45 ml	**(3 c. à soupe) d'huile végétale**
500 ml	**(2 tasses) d'eau**
450 g	**(1 lb) de champignons café ou blancs, coupés en deux**
1	**oignon, haché finement**
2	**gousses d'ail, hachées finement**
2	**œufs, légèrement battus**
80 g	**(1 tasse) de chapelure panko**
1 ml	**(1/4 c. à thé) de muscade moulue**

Sauce

1 litre	**(4 tasses) de bouillon de champignons**
2,5 ml	**(1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu**
1 ml	**(1/4 c. à thé) de cannelle moulue**
1	**pincée de clou de girofle moulu**
35 g	**(1/4 tasse) de farine grillée pâle**

Boulettes

1 Dans une casserole à feu moyen-élevé, dorer l'orge dans 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile 2 minutes. Verser l'eau. Saler. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes. Retirer le couvercle. Poursuivre la cuisson à feu élevé jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Réserver dans un grand bol.

2 Entre-temps, au robot culinaire, hacher finement les champignons, une moitié à la fois.

3 Dans une grande poêle antiadhésive à feu élevé, cuire les champignons, l'oignon et l'ail dans le reste de l'huile jusqu'à ce que le liquide soit complètement évaporé et que le mélange commence à dorer. Transvider dans le bol avec l'orge. Mélanger et laisser tiédir. Ajouter les œufs, la chapelure et la muscade. Saler, poivrer et bien mélanger.

4 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.

5 Avec les mains légèrement huilées, façonner des boulettes avec environ 15 ml (1 c. à soupe) du mélange de champignons pour chaque boulette. Répartir sur la plaque. Congeler à cette étape, si désiré (voir note).

6 Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient légèrement dorées.

Sauce

7 Entre-temps, dans une grande casserole, porter à ébullition le bouillon avec les épices. Saupoudrer graduellement la farine grillée en fouettant constamment. Laisser mijoter 3 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi légèrement. Déposer délicatement les boulettes dans la sauce et poursuivre la cuisson 5 minutes. Servir avec des pommes de terre bouillies, si désiré.

| NOTES | Une fois les boulettes congelées, transférez-les dans un contenant hermétique. Elles se conservent 3 mois. Vous pouvez les cuire sans les décongeler sur une plaque de cuisson, au four à 190 °C (375 °F) environ 20 minutes.

Au moment de réchauffer le ragoût, ajoutez un peu de bouillon ou d'eau pour détendre la sauce.

Concentré de saveurs

Pour développer davantage le goût de l'orge, on le fait dorer dans une poêle, comme rappel de la farine grillée. Afin d'éviter d'utiliser un bouillon à base de viande, on a opté pour du bouillon de champignons, qu'on trouve facilement à l'épicerie.

Boulettes fragiles

L'orge perlé bonifie la texture des boulettes, qui se rapproche alors de celle de la viande hachée. On y ajoute des œufs pour bien lier les ingrédients, mais elles restent tout de même délicates. On a donc choisi de les faire cuire au four d'abord pour limiter la manipulation plutôt que de les dorer dans une poêle, où elles auraient tendance à se défaire. Lorsqu'on les dépose dans la casserole avec la sauce, on évite aussi de les empiler pour qu'elles ne se brisent pas.

Un zeste de fraîcheur

BLANCHE DE STYLE BELGE

Joufflue

4,2% ALC./ VOL.

4°C – À/TO – 6°C SERVICE

WEIZEN

12 IBU

archibald® microbrasserie | archibaldmicrobrasserie.ca

APPRÉCIEZ DE MANIÈRE RESPONSABLE. Doit avoir l'âge légal de consommer de l'alcool. ®/MD Archibald inc.

En collaboration avec
MICROBRASSERIE ARCHIBALD

Moules festives

DURANT LE TEMPS DES FÊTES, ON PROFITE D'UNE SOIRÉE DÉTENTE ENTRE DEUX PARTYS POUR S'OFFRIR UN PLAT DE MOULES AVEC DES FRITES. ON ACCOMPAGNE LE TOUT D'UNE BIÈRE RAFRAÎCHISSANTE DE LA MICROBRASSERIE ARCHIBALD, QU'ON UTILISE ÉGALEMENT EN RÉDUCTION DANS LA RECETTE POUR LA CUISSON DES MOULES. ON ENROBE CES DERNIÈRES D'UNE SAUCE À LA MAROCAINE, FAITE DE CORIANDRE, DE PERSIL ET DE JUS DE CITRON... PUIS ON SAVOURE LE MOMENT EN BONNE COMPAGNIE.

La Joufflue est une bière blanche de style belge légèrement amère aux notes de coriandre et d'agrumes tout indiquée pour la cuisson des moules, qui se gorgeront de ces saveurs. Son accord fonctionne évidemment avec la recette, mais si on a envie d'essayer une autre bière, notre suggestion est la Matante, une ale blonde américaine légère en bouche avec une mousse onctueuse.

Pour ceux et celles qui préfèrent les bières rousses bien maltées, la Chipie est un choix classique et réconfortant à essayer avec la recette de bavette de bœuf chimichurri sur ricardocuisine.com.

RECETTE **KAREEN GRONDIN** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **MAUDE CHAUVIN** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS**

moules à la bière et sauce chermoula

PRÉPARATION 45 minutes
CUISSON 20 minutes
PORTIONS 2

Sauce chermoula

105 g	(3 tasses) de tiges et de feuilles de coriandre
35 g	(1 tasse) de tiges et de feuilles de persil
2	gousses d'ail, coupées en deux
1 ml	(1/4 c. à thé) de flocons de piment broyé
5 ml	(1 c. à thé) de graines de coriandre moulues
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de cumin moulu
60 ml	(1/4 tasse) d'huile d'olive
1	citron, le zeste râpé finement
60 ml	(1/4 tasse) de jus de citron

Moules et frites

450 g	(1 lb) de pommes de terre Russet, pelées et coupées en bâtonnets de 5 mm (1/4 po) d'épaisseur
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de poivre noir moulu
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de graines de coriandre moulues
250 ml	(1 tasse) de bière blanche de style belge (voir encadré)
900 g	(2 lb) de moules, parées et lavées
	Huile végétale, pour la friture

Sauce chermoula

1 Au robot culinaire, hacher finement la coriandre, le persil et l'ail avec le piment et les épices. Transvider dans un bol. Ajouter l'huile ainsi que le zeste et le jus de citron. Saler, poivrer et bien mélanger. Réserver.

Moules et frites

2 Préchauffer l'huile de la friteuse à 120 °C (250 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'une grille ou de papier absorbant.

3 Dans un grand bol, déposer les pommes de terre. Couvrir d'eau froide et laisser tremper 10 minutes. Égoutter et bien assécher avec un linge propre.

4 Blanchir les pommes de terre dans l'huile 5 minutes. Égoutter. Répartir sur la plaque. Réserver. Augmenter la température de la friteuse à 180 °C (350 °F).

5 Frire les pommes de terre blanchies dans l'huile 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Bien égoutter. Déposer les frites dans un grand bol et, sans attendre, saler et parsemer du poivre et de la coriandre. Bien mélanger.

6 Entre-temps, dans une grande casserole, porter la bière à ébullition. Laisser réduire 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il reste environ 60 ml (1/4 tasse) de bière au fond de la casserole.

7 Ajouter les moules. Couvrir et poursuivre la cuisson en remuant fréquemment jusqu'à ce qu'elles soient toutes ouvertes, soit de 4 à 5 minutes. À l'aide d'une écumoire, retirer les moules de la casserole et les déposer dans un autre grand bol. Jeter les moules qui restent fermées. Jeter le liquide de cuisson. Ajouter 180 ml (3/4 tasse) de la sauce chermoula aux moules et remuer pour bien les enrober. Servir les moules avec les frites et le reste de la sauce.

OFFREZ-VOUS UN ABONNEMENT GOURMAND !

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONSULTEZ LE

ricardocuisine.com/abonnement

*Tous nos nouveaux abonnements et renouvellements sont maintenant en renouvellement automatique à l'exception des abonnements-cadeaux et des abonnements de groupe. Sauf indication expresse à l'effet contraire, toute promotion offerte par RICARDO lors de l'abonnement initial ne sera pas applicable aux renouvellements, et l'abonnement sera renouvelé au tarif régulier alors en vigueur. Offres valides au Canada seulement. Veuillez compter de 6 à 10 semaines avant la réception de votre premier numéro. Consulter les conditions générales sur ricardocuisine.com ou communiquez avec le service à la clientèle.

LES MOTS DE NOS ABONNÉS

Mon RICARDO et moi

« Je suis abonnée depuis le premier numéro. J'étais en convalescence à l'époque et je regardais l'émission à la télé. Il me fallait l'abonnement ! Depuis, quand je fais une nouvelle recette, on se plaît à dire qu'on cuisine Ricardo. »

FRANCINE BÉLANGER

« Chaque année, mon patron m'abonne au magazine pour Noël. C'est tellement une belle attention pour une amoureuse de la cuisine comme moi. »

LAURÉANNE ALLEN

« Grâce à vos recettes, j'ai développé le goût et la confiance de cuisiner. »

VÉRO GRANGER

« Je suis abonnée depuis le début et quand je travaillais, ça me donnait plein d'idées pour des lunchs et pour recevoir. Maintenant, je suis à la retraite et j'ai plein de temps pour cuisiner. Mon magazine, c'est mon plaisir à moi. »

SYLVIE MUNN

« Un moment mémorable : recevoir TROIS abonnements à la revue pour Noël. Mon chum, mon frère et ma sœur ! Ils me connaissent bien ! »

JOSIANE GOULET JOBIN

« Le magazine m'a accompagné dans plusieurs étapes de ma vie, notamment lors de mon mariage où nous avons offert à nos invités une version adaptée d'une burrata d'un numéro sur l'Italie. Maintenant, lorsque je reçois le magazine, je le lis avec mon garçon de 5 ans. »

AMÉ PARADIS

« Je fais vos recettes à distance, en virtuel, avec mes petits-enfants. C'est un super moment pour communiquer avec eux. Merci ! »

MARIO GAGNON

LE **MEILLEUR**

dindon farci rôti

UN TEMPS DES FÊTES SANS DINDON AU MENU ? IMPOSSIBLE ! ET COMME CETTE ANNÉE ON SOUHAITE FÊTER AVEC NOTRE MONDE, ON A SAUTÉ SUR L'OCCASION POUR CRÉER LA MEILLEURE RECETTE QUI SOIT EN PEAUFINANT LES MÉTHODES TOUT EN PRIVILÉGIANT DES INGRÉDIENTS SIMPLES ET DES SAVEURS CONNUES ET AIMÉES DES GRANDES TABLÉES. QUI AURA LA CHANCE DE PARTIR AVEC DES RESTES ?

(RECETTE DE NOTRE PAGE COUVERTURE)

RECETTE **NICOLAS CADRIN** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTO **DAVID DE STEFANO** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE NAULT** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS**

NOTRE RECETTE DÉCORTIQUÉE

dindon farci rôti

PRÉPARATION 50 minutes
MACÉRATION 48 heures
RÉFRIGÉRATION 2 heures
CUISSON 4 heures
PORTIONS 8

Dindon

1	dindon entier d'environ 5 kg (11 lb) (voir note)
30 ml	(2 c. à soupe) de sel
10 ml	(2 c. à thé) de romarin frais ciselé
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de poivre moulu
1/2	citron
3	tranches de bacon, coupées en deux
	Huile végétale, pour badigeonner
125 ml	(1/2 tasse) d'eau

Farce

200 g	(4 tasses) de mie de pain de campagne coupée en dés
340 g	(3/4 lb) de porc haché maigre
340 g	(3/4 lb) de veau haché maigre
2	oignons, hachés
2	branches de céleri avec les feuilles, coupées en dés
30 ml	(2 c. à soupe) de beurre
125 ml	(1/2 tasse) de vin blanc sec
500 ml	(2 tasses) de bouillon de poulet réduit en sodium
125 ml	(1/2 tasse) de compote de pommes non sucrée
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
45 ml	(3 c. à soupe) de persil plat ciselé

Sauce

2	échalotes françaises, hachées finement
30 ml	(2 c. à soupe) de beurre
125 ml	(1/2 tasse) de vin blanc sec
30 ml	(2 c. à soupe) de brandy (facultatif)
2	boîtes de 284 ml chacune de bouillon de poulet concentré réduit en sodium
30 g	(3 c. à soupe) de farine grillée pâle
1	pincée de muscade moulue

Dindon (2 jours avant)

1 Retirer le sac d'abats inséré à l'intérieur du dindon, s'il y a lieu. Conserver pour un autre usage. Éponger l'intérieur du dindon avec du papier absorbant.

2 Dans un grand plat de cuisson en verre ou en céramique, déposer le dindon, côté poitrine vers le haut.

3 Dans un petit bol, mélanger le sel, le romarin et le poivre. Saupoudrer la peau du dindon de la moitié du mélange de sel. Frotter l'extérieur (couvert de sel) et l'intérieur du dindon avec la partie coupée du citron 2 minutes. Ajouter le reste du sel en insistant bien sur la poitrine. Couvrir de pellicule plastique et laisser saumurer 2 jours au réfrigérateur.

❶ Saumure simplifiée

On a opté pour une saumure sèche, plutôt qu'une version liquide. Cela évite d'avoir à manipuler un grand récipient rempli de saumure qui prend beaucoup de place dans le réfrigérateur. On saupoudre donc la peau d'un mélange de sel aromatisé au romarin, dont la saveur imprégnera subtilement la chair. On frotte ensuite la surface avec la moitié d'un citron avant de la saler à nouveau et on laisse le temps faire son œuvre. Résultat : une chair très juteuse et tout à fait savoureuse.

❷ Saveurs traditionnelles

Le choix de la farce a fait l'objet de plusieurs discussions dans l'équipe. On a opté pour une liste d'ingrédients simples aux saveurs qui réveillent en nous d'agréables souvenirs de Noël. Pour éviter que la partie exposée de la farce s'assèche durant la cuisson, on la recouvre de tranches de bacon, qui la protègent tout en rehaussant également le goût.

❸ Indispensable farce

Qui dit dindon dit farce, évidemment. On a besoin de ce mélange à base de viandes hachées et de mie de pain pour apporter du goût et de l'humidité à la volaille. La farce crée ainsi un milieu humide, qui empêche l'intérieur de s'assécher sous l'effet de la chaleur. En comblant la cavité, elle confère une forme plus généreuse à la volaille qui, sans elle, aurait l'air moins rebondie à la sortie du four.

NOTRE RECETTE DÉCORTIQUÉE

4 Cuisson à surveiller

Le temps de cuisson est de 3 heures, mais il est important de toujours vérifier la température avec un thermomètre pour s'assurer que le dindon est bien cuit. Une cuisson longue et stable est préférable à une cuisson de départ à température plus élevée, qui est susceptible de faire noircir la peau. Finalement, on obtient une belle teinte dorée et la texture croustillante souhaitée.

Farce

4 Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

5 Répartir le pain sur une plaque de cuisson. Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce que les croûtons soient secs et légèrement dorés. Réserver.

6 Entre-temps, dans une grande poêle à haut rebord à feu moyen-élevé, cuire les viandes et les légumes dans le beurre en émiettant la viande à la cuillère de bois jusqu'à ce qu'elle commence à dorer et que le liquide soit complètement évaporé, soit environ 12 minutes.

7 Déglacer avec le vin et laisser réduire presque à sec. Ajouter le bouillon, la compote de pommes, le piment de la Jamaïque, le persil et les croûtons. Porter à ébullition et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que la texture du mélange soit assez ferme et que le liquide soit complètement évaporé. Saler et poivrer. Transvider dans un plat en verre et laisser tiédir. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la farce soit complètement refroidie. La farce peut être faite jusqu'à 2 jours à l'avance, soit en même temps que le saumurage du dindon.

Dindon (le jour même)

8 Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

9 Bien éponger le dindon avec du papier absorbant.

10 Dans une grande rôtissoire, déposer le dindon, côté poitrine vers le haut. Farcir l'intérieur du dindon ainsi que la cavité du cou avec la farce. Rabattre la peau du cou sur la farce. Couvrir la farce de la cavité entre les cuisses avec les tranches de bacon en les chevauchant l'une sur l'autre. Attacher les pattes avec de la ficelle. À l'aide d'un pinceau, huiler la peau.

11 Cuire au four 3 heures ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré dans la cuisse, sans toucher l'os, indique 82 °C (180 °F) (voir note). Ajouter l'eau pour déglacer le fond de la rôtissoire en fin de cuisson. Réserver le dindon sur une grande assiette au chaud. Filtrer et dégraisser le jus de cuisson.

Sauce

12 Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les échalotes dans le beurre. Déglacer la poêle avec le vin et le brandy, et laisser réduire de moitié. Ajouter le bouillon, la farine grillée et la muscade. Porter à ébullition en fouettant constamment et laisser mijoter à feu moyen 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Verser le jus de cuisson et laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce ait réduit à 500 ml (2 tasses). Rectifier l'assaisonnement.

13 Servir le dindon avec la sauce. Accompagner de légumes et d'une purée de pommes de terre, si désiré.

| NOTES | Si le dindon a son cou, conservez ce dernier et placez-le dans la rôtissoire pour la cuisson. Il donnera beaucoup de saveur au jus de cuisson.

Après la première heure de cuisson, si le dindon rôtit trop rapidement, couvrez-le de papier d'aluminium (sans serrer). Retirez-le dans les 30 dernières minutes de cuisson.

5 Succulente sauce

Le secret d'une sauce bien goûteuse est de récupérer les sucs de cuisson de la viande en déglaçant le plat avec de l'eau. Le jus de cuisson obtenu est ajouté à la sauce en fin de cuisson après que la préparation, à base de bouillon de poulet, a été épaissie avec de la farine grillée. On fait ensuite réduire afin de concentrer encore plus les saveurs pour notre plus grand bonheur.

Le secret gourmand le moins bien gardé du Québec.

Au Québec, la cuisine gourmande, ça nous connaît.
Mijotés, soupes réconfort, fèves au lard - tous des plats riches et goûteux,
réinterprétés avec passion de génération en génération.
Le secret de leur goût si savoureux?
Le flanc de porc salé, porteur de saveur inégalé. Incorporez-le
à vos recettes et libérez l'umami! Faites-en votre Secret Gourmand.
Disponible au comptoir des viandes de votre épicerie.

secretgourmand.com

PUBLICITÉ

recettes d'ici

Un repas des Fêtes d'ici présenté par Recettes d'ici

LAIT DE QUALITÉ

RECEVOIR

LA VISITE SANS STRESS

On aime ça, le temps des Fêtes, mais il faut avouer que ça peut être stressant en ti-pépère-Noël ! Recevoir les parents, les grands-parents, les frères, les sœurs, les mononcles, les cousines… c'est pas toujours un cadeau !

C'est pourquoi les experts de la cuisine zen de **Recettes d'ici** ont décidé de vous offrir un menu festif pas stressant pantoute ! Avec nos recettes qui se préparent en un tournemain (à peine 10 minutes, wow), vous allez pouvoir passer plus de temps à célébrer avec vos invités !

JUSTE 3 ÉTAPES ? BÉBÉ-FAFA !

Mousse de crevettes facile

10 min | 0 min | 6 portions

INGRÉDIENTS

- 1 emballage de fromage à tartiner à l'échalote et à la ciboulette
- 2 tasses de crevettes nordiques fraîches ou décongelées, égouttées
- 1 c. à soupe d'aneth frais, ciselé (et plus pour garnir)
- 1 c. à soupe de ciboulette fraîche, ciselée (et plus pour garnir)
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 1 c. à thé de jus de citron
- 1 c. à thé de zeste de citron, râpé finement
- Poivre du moulin

PRÉPARATION

1. Mettre tous les ingrédients dans le récipient d'un robot culinaire. Actionner l'appareil par touches successives jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
2. Verser dans un bol de service. Couvrir et réfrigérer pendant 1 heure.
3. Au moment de servir, garnir d'aneth et de ciboulette.

Poulet au lait

10 min | 90 min | 4 portions

INGRÉDIENTS

- 1 poulet frais, d'environ 1,5 kg
- 1 citron, coupé en 6 morceaux
- 1/3 tasse de basilic frais, émincé
- 1/4 lb de beurre
- 2 échalotes, hachées
- 4 tasses de lait
- 2 tasses de bouillon de poulet
- 1/2 c. à thé de chacun : cannelle, muscade et gingembre, moulus
- 5 gousses d'ail, coupées en deux
- Sel et poivre frais moulu, au goût

AJOUTER DE LA FÉCULE DE MAÏS POUR UNE SAUCE ÉPAISSE ++

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).
2. Insérer dans la cavité du poulet les morceaux de citron et le basilic. Saler et poivrer l'extérieur du poulet.
3. Dans un poêlon, faire fondre le beurre à feu moyen et y faire revenir les échalotes pendant 1 minute.
4. Ajouter le poulet et le faire dorer de tous les côtés pendant 5 minutes.
5. Mettre le tout dans un plat allant au four et ajouter des quantités de lait et de bouillon de façon à obtenir une hauteur d'environ 2,5 cm (1 po) de liquide.
6. Ajouter les épices et l'ail et faire cuire au four pendant 90 minutes ou jusqu'à ce que la température interne du poulet soit de 77 °C (170 °F).
7. Arroser fréquemment de sauce durant la cuisson. Servir le poulet avec la sauce.

En collaboration avec
MONTELLIER

SIMPLE *et* CHIC

ON FAIT LE PLEIN DE RECETTES POUR UN APÉRITIF RAFFINÉ ET EN TOUTE SIMPLICITÉ, AVEC CES PROPOSITIONS DE COCKTAILS ET DE PUNCH CRÉÉS EN COLLABORATION AVEC MONTELLIER. LES TROIS BOISSONS CONTIENNENT DE L'EAU PÉTILLANTE QUÉBÉCOISE QUI LEUR AJOUTE UNE TOUCHE D'ÉCLAT, DE FRAÎCHEUR ET UN EFFET PÉTILLANT DONT ON NE SE LASSE PAS. DES COCKTAILS FESTIFS QUI RAVIRONT LES INVITÉS RASSEMBLÉS POUR LES CÉLÉBRATIONS DE NOËL.

punch aux framboises et au sapin › p. 94

RECETTES **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** DIRECTION ARTISTIQUE **CAROLINE BLANCHETTE**

SPRITZ REVISITÉ

Le limoncello, avec sa robe éclatante, n'est pas exclusif à l'été et est même un essentiel dans les partys de Noël de la famille Larrivée, sous forme de *shooter* ! On l'utilise dans cette recette de spritz (un classique de la Vénétie) qui l'allie, en parts égales, au vin mousseux et à l'eau pétillante aromatisée au citron, laquelle accentue le côté effervescent. On assemble le tout dans un verre à vin blanc avec des glaçons, avant de conclure avec un peu de jus de citron. Tchin au solstice d'hiver !

spritz au limoncello › p. 93

COCKTAIL ÉTOILÉ

La poire est de la fête à Noël. Tranchée finement, elle agrémente de belle façon ce cocktail servi dans un verre à whisky. D'abord trempées dans un sirop, les tranches sont cuites au four jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et translucides. Ce même sirop, qu'on aromatise avec de la cannelle, du gingembre et de l'anis étoilé, est ajouté à la boisson. On le mélange avec de l'amaretto, du jus de citron et du nectar de poire. On allonge le tout avec de l'eau pétillante, afin d'étirer le plaisir et de se désaltérer. En touche finale, on garnit chaque verre d'une chips de poire et d'anis étoilé, clin d'œil aux festivités.

le Poire *sour*

le Poire *sour*

PRÉPARATION 20 minutes
CUISSON 2 h 10
RÉFRIGÉRATION 1 heure
PORTION 1

Sirop aux épices et chips de poire

250 ml	(1 tasse) d'eau
210 g	(1 tasse) de sucre
1	poire ferme, coupée en fines tranches à la mandoline
3	bâtons de cannelle de 7,5 cm (3 po) de longueur
3	anis étoilés
15 ml	(1 c. à soupe) de gingembre frais haché

Cocktail

30 ml	(1 oz) de sirop aux épices
30 ml	(1 oz) d'amaretto
30 ml	(1 oz) de jus de citron
30 ml	(1 oz) de nectar de poire
	Glaçons
	Glace concassée
45 ml	(1 1/2 oz) d'eau pétillante nature, froide
1	anis étoilé

Sirop aux épices et chips de poire

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 95 °C (200 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'un tapis de silicone ou de papier parchemin.

2 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau et le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les tranches de poire et laisser mijoter à feu doux 2 minutes. Retirer du feu.

3 Placer un tamis au-dessus d'un bol. Égoutter les poires. Conserver le sirop. Répartir les tranches de poire, côte à côte, sur la plaque. Cuire au four 2 heures en retournant les tranches à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient bien sèches. Les chips de poire se conservent 3 semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante (voir note).

4 Entre-temps, remettre le sirop dans la casserole. Ajouter les bâtons de cannelle, les anis étoilés et le gingembre. Porter à ébullition. Verser dans un bol et laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, soit environ 1 heure. Placer le tamis au-dessus d'un contenant hermétique, puis filtrer le sirop. Composter les aromates. Le sirop se conserve 3 semaines au réfrigérateur.

Cocktail

5 Dans un shaker, mélanger vigoureusement le sirop, l'amaretto, le jus de citron, le nectar de poire et des glaçons. Verser en filtrant dans un verre à whisky (*lowball*) rempli de glace concassée. Compléter avec l'eau pétillante. Garnir d'une chips de poire et de l'anis étoilé.

| NOTE | Vous aurez suffisamment de chips de poire et de sirop aux épices pour réaliser 5 cocktails.

spritz au limoncello

photo p. 91

PRÉPARATION 10 minutes
PORTION 1

1	long zeste de citron, prélevé à l'économe
250 ml	(1 tasse) de glaçons
60 ml	(2 oz) de limoncello
60 ml	(2 oz) de vin mousseux, froid
60 ml	(2 oz) d'eau pétillante au citron, froide (voir note)
15 ml	(1/2 oz) de jus de citron

1 Sur un plan de travail, à l'aide d'un petit couteau, retirer la partie blanche du zeste de citron. Tailler le zeste en un long rectangle aux extrémités biseautées. Faire une incision au centre du zeste, dans le sens de la longueur. Recourber le zeste sur lui-même.

2 Déposer les glaçons dans un verre à vin blanc. Verser le limoncello, le vin mousseux, l'eau pétillante au citron et le jus de citron. Bien mélanger. Frotter l'ouverture du verre avec le zeste et le déposer sur le rebord en guise de décoration.

| NOTE | C'est grâce à l'eau pétillante au citron Montellier que l'assemblage de deux grands classiques de l'apéro est réussi. Sa fine bulle et son doux parfum de citron vont de pair avec le vin mousseux et le limoncello.

PUNCH FESTIF

Voilà sans doute la proposition la plus évocatrice de Noël vu sa couleur de saison et son sucre aromatisé aux aiguilles de sapin baumier (voir L'ingrédient en page 14), qui enjolive le pourtour des verres. Un sirop préparé avec des framboises fraîches confère à la boisson sa couleur rosée. On l'assemble dans un bol à punch avec du gin et de l'eau pétillante, en quantités égales, ainsi que du jus de lime. Et en plus de la bordure sucrée qui sent bon le sapin, on décore chaque verre avec une petite branche de conifère et une petite cocotte. Ça nous met dans l'ambiance et nous donne envie de lever nos verres !

punch aux framboises et au sapin

PRÉPARATION 30 minutes
CUISSON 12 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 heure
PORTIONS 10

Sirop à la framboise

- **180 ml** (3/4 tasse) d'eau
- **160 g** (3/4 tasse) de sucre
- **170 g** (1 1/4 tasse) de framboises fraîches

Sucre au sapin

- **40 g** (3 c. à soupe) de sucre
- **15 ml** (1 c. à soupe) d'aiguilles de sapin baumier (voir note)
- **2,5 ml** (1/2 c. à thé) de sel

Punch

- **2** limes
- **1 litre** (4 tasses) de glaçons
- **500 ml** (2 tasses) d'eau pétillante nature, froide
- **500 ml** (2 tasses) de gin (voir note)
- **250 ml** (1 tasse) de jus de lime
- **10** petites branches de sapin baumier
- **10** petites cocottes (facultatif)

Sirop à la framboise

1 Dans une petite casserole, porter à ébullition tous les ingrédients et laisser mijoter 10 minutes. Passer au tamis en pressant les framboises avec le dos d'une louche pour en extraire le jus. Laisser tiédir. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, soit environ 1 heure. Le sirop se conserve 3 semaines dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

Sucre au sapin

2 Entre-temps, dans un moulin à café, mélanger le sucre, les aiguilles de sapin et le sel. Réserver dans une assiette. Le sucre se conserve 3 semaines dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Punch

3 Sur un plan de travail, couper une lime en quartiers et la deuxième en fines rondelles. Réserver les quartiers.

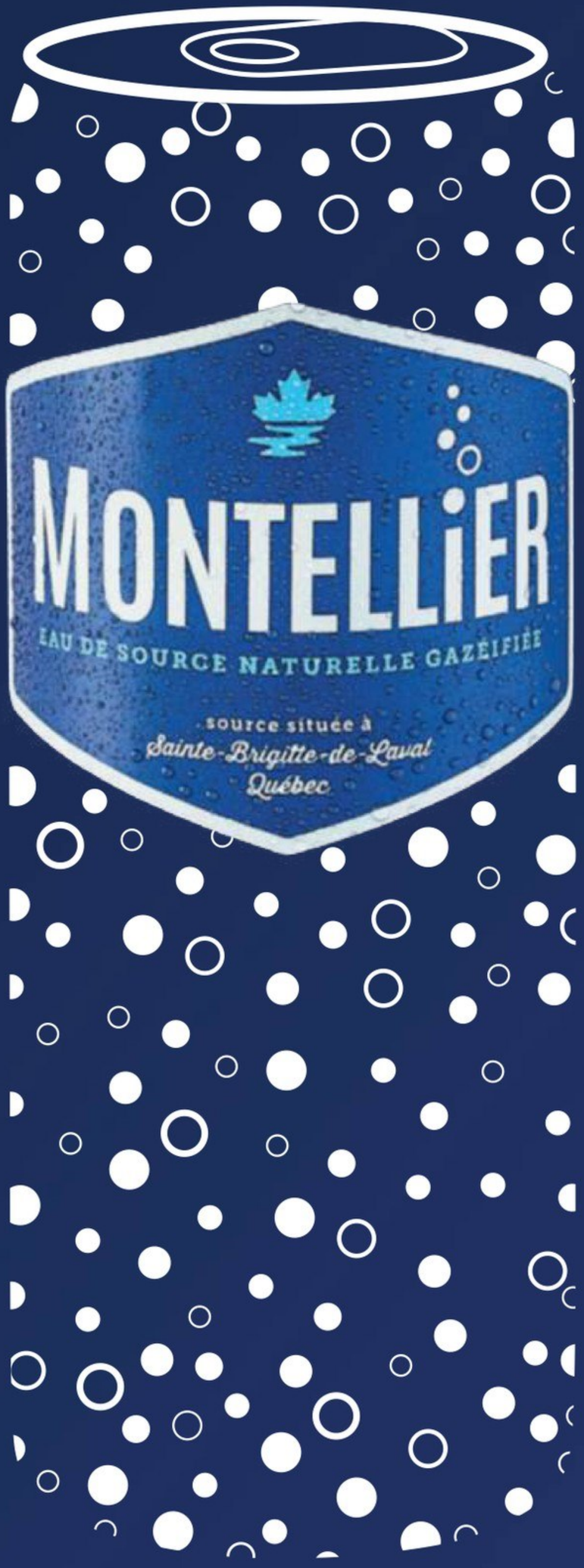
4 Dans un bol à punch, mélanger les glaçons, l'eau pétillante, le gin, le jus et les fines rondelles de lime et le sirop à la framboise.

5 Frotter l'ouverture de verres à whisky (*lowball*) avec les quartiers de lime. Enrober l'ouverture des verres du mélange de sucre au sapin. Remplir du punch et décorer des branches de sapin et des petites cocottes.

| NOTES | À défaut d'utiliser quelques aiguilles de votre sapin de Noël, vous pouvez remplacer celles-ci par la même quantité de romarin frais. Les conifères tels que le pin, l'épinette et le cèdre sont aussi comestibles.

Privilégiez un gin aux notes boisées et sapinées.

TOUT COMME LA SIMPLICITÉ
PEUT ÊTRE SOPHISTIQUÉE,
LE PÉTILLANT PEUT ÊTRE DOUX.



UNE SOURCE D'ICI

NATURELLEMENT ÉQUILIBRÉE

Impressionner la visite

ON EN RÊVE DEPUIS DEUX ANS : RÉUNIR LA PARENTÉ AUTOUR D'UN DÉLICIEUX REPAS DU TEMPS DES FÊTES QUI EN METTRAIT PLEIN LA VUE. C'EST AINSI QU'ON A EU L'IDÉE DE RENOUER AVEC DES PROJETS CULINAIRES QUI NOUS SORTENT DE L'ORDINAIRE ET QUI NE NOUS OBLIGENT PAS À DÉPENSER POUR DES INGRÉDIENTS EXTRAVAGANTS. PLANIFIER CHAQUE ÉTAPE ET LAISSER LA MAGIE OPÉRER SANS QU'IL NOUS EN COÛTE LES YEUX DE LA TÊTE : VOILÀ UNE BELLE FAÇON DE SE SOUHAITER JOYEUSES FÊTES !

carré de porc rôti à la sauge, sauce aigre-douce à l'oignon rouge › p. 110

RECETTES **NICOLAS CADRIN** ET **LAURENCE VIENS** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTOS **DAVID DE STEFANO** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE NAULT** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** ET **LAURENCE VIENS** DIRECTION ARTISTIQUE **CRISTINE BERTHIAUME**

Divin potage

Dans les petites comme dans les grandes occasions, un potage ultralisse et savoureux excelle à satisfaire nos invités lorsqu'on le sert en entrée. On joue la carte classique avec cette version à base de bouillon et de lait qui allie le poireau et la pomme de terre. La garniture de jambon frit apporte une texture croustillante et de la couleur dans chaque bol, offrant un joli contraste avec les feuilles de cerfeuil qui y mêlent leur fraîcheur. À contempler avant d'y plonger sa cuillère !

velouté de poireaux et jambon frit › p. 115

terrine de mousse de foies de volaille et gelée de canneberges
› p. 111

Entrée soignée

La terrine s'impose quand il est question d'une entrée à l'allure chic. On donne une personnalité boréale à cette version étagée qui fusionne une gelée de canneberges à une mousse de foies de volaille aromatisée avec des baies de genièvre. Mais ce qu'on aime aussi de cette recette, qu'on sert avec un chutney d'échalotes au gin, c'est que plusieurs des ingrédients utilisés pour en rehausser le goût reviennent plus d'une fois dans la préparation, ce qui rentabilise l'achat. Un succès assuré pour commencer les festivités.

monkey bread aux herbes et au fromage › p. 112

Apéritif festif

Que réserver cette année à nos invités pour l'apéritif qui serait susceptible de les faire jaser ? Fait d'une brioche à l'huile d'olive parfumée d'un mélange de fines herbes offrant une texture hyper moelleuse et soyeuse en bouche, ce *monkey bread* en version salée a ce qu'il faut pour les surprendre. Sa préparation fait appel à des techniques faciles. La pâte à pain obtenue est divisée en morceaux, qu'on farcit de fromage. Chacun est ensuite façonné en boule et enrobé dans une huile aux herbes et à l'ail. On parsème le tout de parmesan avant le service. Chose certaine, ça promet de sentir bon dans la maison.

Explosion de couleurs

Ultracolorée et tout en fraîcheur, cette salade a tout pour plaire. Les quartiers de betteraves sont coupés dans un souci d'uniformité et déposés sur le yogourt étalé dans le fond de l'assiette. Des feuilles de choux de Bruxelles apportent une touche croquante à l'ensemble tandis qu'un mélange d'herbes, un filet de miel, des graines de citrouille grillées, du citron et des copeaux de fromage agrémentent cette proposition qui en fait voir de toutes les couleurs. C'est assurément notre nouvelle salade d'accompagnement préférée du temps des fêtes.

salade de betteraves et yogourt aux herbes › p. 118

Fruits de mer à partager

La coquille Saint-Jacques est une proposition gagnante à tous coups lorsqu'on reçoit, et cette version grand format s'est avérée le coup de cœur de Brigitte et de Ricardo. Répartie sur la préparation de fruits de mer en sauce, la purée de pommes de terre comprend également du céleri-rave, qui lui apporte de la finesse et un goût recherché. On profite de sa texture bien lisse pour lui donner la forme de rosaces à l'aide d'une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée. Du fromage doré en surface et une garniture de cerfeuil complètent la présentation, qui en fera saliver plus d'un.

coquille Saint-Jacques à partager › p. 115

Poulet des jours de fête

Parfaites pour remplacer un repas de dindon, les cuisses de poulet ont aussi l'avantage d'être abordables et de faire plaisir à tout le monde à table. En les servant farcies, on s'éloigne des recettes de semaine, on donne une forme plus charnue à chaque morceau et on imprègne la chair de saveurs. La farce, à base de bacon, de porc et de panko, inclut des pruneaux et du romarin, dont la combinaison de goût rappelle la terrine. On arrose les cuisses avec un bouillon au miel pendant la cuisson pour qu'elles soient laquées et on accompagne le tout de champignons dorés à la poêle.

cuisses de poulet farcies et champignons au persil › p. 114

Ces recettes sont une collaboration entre RICARDO et Le porc du Québec

Feuilleté chic

On ne dit jamais non aux cuissons en croûte à Noël. Et ce qui est intéressant avec cette recette qui évoque à la fois le pâté en croûte français et le *sausage roll* anglais est qu'il n'est pas nécessaire de s'y prendre à l'avance, comme on le ferait pour une tourtière.
Ce feuilleté simplifié est composé d'une pâte semi-feuilletée et d'une farce bien assaisonnée et goûteuse de porc haché, une viande abordable et locale. On enjolive la présentation en récupérant les retailles de pâte pour faire des boudins décoratifs et on ne lésine pas sur la dorure, grâce à laquelle on obtient une croûte bien dorée, voire lustrée… parfaite pour mettre une touche d'éclat à table.

feuilleté de porc à la moutarde › p. 120

Carrément bon

Avec ses os apparents, garants d'une viande tendre et goûteuse, le carré de porc du Québec fait belle figure sur la table du temps des fêtes, et ce, sans trop d'effort et sans qu'il nous en coûte les yeux de la tête. On badigeonne la viande d'un savoureux mélange à base de moutarde, d'ail et de sauge avant de la rôtir au four avec des pommes de terre rattes et des choux de Bruxelles. Pour un résultat optimal, on vise une cuisson rosée et on laisse reposer la viande avant de la trancher à table et de la servir aux invités, qui n'auront ensuite qu'à se verser de la sauce, au goût.

carré de porc rôti à la sauge, sauce aigre-douce à l'oignon rouge › p. 110

Effet miroir

Terminer un bon repas avec une tranche de bûche inspirée du tiramisu ? Pourquoi pas ! D'autant plus que cette version bien en vue sur la table des desserts brille par sa présence. Au montage, la génoise imbibée de café est recouverte d'une onctueuse crème au mascarpone. Une poudre de cacao ensuite saupoudrée à la surface se dévoile en une fine ligne spiralée une fois un morceau déposé dans l'assiette. On utilise également le cacao pour donner un aspect velours aux éclats de chocolat et faire contraste avec le fini ultrabrillant du glaçage miroir. Ce dessert à l'aspect impeccable pourrait bien s'avérer le point de mire de la soirée.

bûche tiramisu › p. 118

Cette recette est une collaboration entre RICARDO et Artist in Residence.

Café 2.0

Allié du chaud et du froid, l'affogato est un dessert minute d'une simplicité déconcertante, qui a cependant le don de charmer nos invités. Préparée avec de la crème glacée à la vanille et de l'espresso, cette version est bonifiée grâce à l'ajout d'une crème alcoolisée de la distillerie locale Artist in Residence, un spiritueux au goût de vanille prononcé qui rehausse les saveurs du café et apporte une note de raffinement. Ce qui retient toutefois l'attention, c'est la gestuelle au moment du service, qui impose un silence contemplatif à table quand l'hôte verse le café dans les tasses des convives réunis.

affogato à la crème

PRÉPARATION 10 minutes
PORTIONS 4

500 ml (2 tasses) de crème glacée à la vanille
125 ml (1/2 tasse) de café espresso, chaud
60 ml (1/4 tasse) de boisson alcoolisée à la crème à la vanille

Dans des verres à whisky (*lowball*), répartir des boules de crème glacée. Réserver au congélateur jusqu'au moment de servir, au besoin. Au dernier moment, verser le café et la boisson alcoolisée. Servir aussitôt.

croquembouche › p. 116

Dessert royal

L'heure étant aux réjouissances, on avait envie d'une finale digne des plus grandes occasions et en mesure de récolter des « wow » à la tonne. Avec sa forme conique (qui n'est pas sans évoquer le sapin de Noël), le traditionnel croquembouche suscite l'intérêt de belle façon. Les choux rassemblés dans cette pièce montée sont garnis d'une crème à base de poudre de lait qu'on caramélise à sec, ce qui leur donne un goût de beurre noisette. Un dessert à décortiquer en étapes, pour mieux planifier son temps en cuisine, mais qui ne manquera pas de mettre des étoiles dans les yeux de vos convives.

En collaboration avec Le porc du Québec

carré de porc rôti à la sauge, sauce aigre-douce à l'oignon rouge

photos p. 97 et p. 105

PRÉPARATION 40 minutes
CUISSON 1 h 05
PORTIONS 8

Rôti

- **45 ml** (3 c. à soupe) de moutarde de Dijon
- **3** gousses d'ail, hachées
- **10 ml** (2 c. à thé) de feuilles de sauge ciselées, plus 8 feuilles entières
- **900 g** (2 lb) de pommes de terre rattes
- **60 ml** (¼ tasse) d'huile d'olive
- **2** carrés de porc de 4 côtes d'environ 1 kg (2,2 lb) chacun, dans le bout de côtes, ficelés, si désiré (voir note)
- **675 g** (1 ½ lb) de choux de Bruxelles, parés et coupés en deux

Sauce

- **1** oignon rouge, émincé
- **30 ml** (2 c. à soupe) de beurre
- **30 ml** (2 c. à soupe) de cassonade
- **30 ml** (2 c. à soupe) de vinaigre de vin rouge
- **750 ml** (3 tasses) de bouillon de poulet réduit en sodium
- **30 g** (3 c. à soupe) de farine grillée pâle

Rôti

1 Placer la grille dans le tiers inférieur du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

2 Dans un petit bol, mélanger la moutarde, l'ail et la sauge ciselée. Réserver.

3 Dans un autre bol, enrober les pommes de terre de 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile. Saler et poivrer.

4 Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les carrés de porc dans 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile sur tous les côtés. Saler et poivrer. Déposer la viande, côté os vers le bas, au centre d'une plaque de cuisson antiadhésive ou tapissée de papier parchemin. Réserver la poêle pour la sauce. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la viande du mélange de moutarde. Répartir les pommes de terre autour de la viande. Cuire au four 30 minutes.

5 Dans le bol des pommes de terre, mélanger les choux de Bruxelles avec le reste de l'huile et les feuilles de sauge entières. Saler et poivrer.

6 Retirer la plaque du four. Répartir les choux de Bruxelles avec les pommes de terre. Poursuivre la cuisson au four 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre inséré au centre de la viande indique 57 °C (135 °F). Réserver les carrés de porc sur une assiette et couvrir de papier d'aluminium sans serrer. Laisser reposer jusqu'à ce que le thermomètre indique 63 °C (145 °F). Poursuivre la cuisson des légumes quelques minutes, au besoin. Réserver les légumes au chaud sur une grande assiette de service.

Sauce

7 Entre-temps, dans la poêle réservée à feu moyen, attendrir l'oignon dans la moitié du beurre 2 minutes en remuant. Ajouter la cassonade et le vinaigre. Laisser réduire presque à sec en remuant. Verser le bouillon. Porter à ébullition. Incorporer la farine graduellement en mélangeant constamment à l'aide d'un fouet. Laisser mijoter 5 minutes. Incorporer le reste du beurre. Saler et poivrer. Réserver au chaud. La sauce épaissira légèrement.

8 Déposer les deux carrés entiers au centre de l'assiette de service sur les légumes en croisant les côtes (voir note). Accompagner de la sauce.

| NOTES | **Demandez à votre boucher de privilégier la partie dans le bout des côtes. La viande sera encore plus tendre.**

Pour une présentation plus simple, sur un plan de travail, tranchez les carrés de porc du Québec entre les côtes et déposez-les au centre du plat de service, sur les légumes.

terrine de mousse de foies de volaille et gelée de canneberges

photo p. 99

PRÉPARATION 1 heure
RÉFRIGÉRATION 4 heures
CUISSON 25 minutes
PORTION 8 à 10 entrées

Gelée de canneberges

2,5 ml (1/2 c. à thé) de gélatine
15 ml (1 c. à soupe) d'eau, froide
160 g (1 1/2 tasse) de canneberges surgelées ou fraîches
55 g (1/4 tasse) de sucre
15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

Mousse de foies de volaille

170 g (3/4 tasse) de beurre non salé, froid et coupé en dés
340 g (3/4 lb) de foies de poulet, parés
4 branches de thym, et plus pour le service (facultatif)
8 baies de genièvre, concassées finement
2 échalotes françaises, hachées finement
90 ml (6 c. à soupe) de gin (voir note) ou de vin blanc sec
90 ml (6 c. à soupe) de crème 35 % à fouetter
Fleur de sel
Croûtons de pain baguette, pour le service

Chutney d'échalotes au gin

4 échalotes françaises, hachées finement
8 baies de genièvre, concassées finement
30 ml (2 c. à soupe) de beurre non salé
60 ml (1/4 tasse) de gin ou de vin blanc sec
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable
25 g (1/4 tasse) de canneberges surgelées ou fraîches

Gelée de canneberges

1 Huiler légèrement un moule à pain de 23 x 13 cm (9 x 5 po) et le tapisser d'une bande de pellicule plastique en la laissant dépasser sur deux côtés.

2 Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

3 Dans une petite casserole, porter à ébullition les canneberges, le sucre et le jus de citron. Laisser mijoter à feu moyen jusqu'à ce que le sirop nappe le dos d'une cuillère. Au petit robot culinaire ou au mélangeur personnel, broyer les canneberges en purée lisse. Ajouter la gélatine et mélanger jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute. Passer la gelée au tamis fin. Composter les résidus. Répartir la gelée dans le moule. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que la gelée soit complètement prise.

Mousse de foies de volaille

4 Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, fondre 40 g (3 c. à soupe) du beurre. Lorsqu'il est mousseux, ajouter les foies de poulet, le thym et le genièvre. Cuire 2 minutes d'un côté ou jusqu'à ce que les foies soient gris, en évitant de les dorer. Retourner les foies et poursuivre la cuisson 1 minute. Saler et poivrer généreusement. Déposer les foies dans le bol d'un robot culinaire.

5 Dans la même poêle à feu moyen, dorer les échalotes. Déglacer avec le gin et laisser réduire presque à sec. Déposer les échalotes et les aromates sur les foies. Au robot culinaire, broyer en purée lisse. À l'aide d'une spatule, racler la paroi à quelques reprises.

6 Avec l'appareil toujours en marche, ajouter le reste du beurre graduellement. Placer un tamis fin au-dessus d'un grand bol. Passer la préparation au tamis. Composter les résidus. Rectifier l'assaisonnement.

7 Dans un autre bol, fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes mais encore souples. Incorporer la crème fouettée à la préparation de foies en pliant. Répartir la mousse sur la gelée de canneberges. Sur un plan de travail, bien taper le moule pour égaliser la mousse. Couvrir directement la surface de pellicule plastique. Réfrigérer 3 heures ou jusqu'à ce que la mousse soit complètement prise (voir note).

Chutney d'échalotes au gin

8 Entre-temps, dans une petite casserole à feu moyen, attendrir les échalotes avec le genièvre dans le beurre. Saler et poivrer légèrement. Déglacer avec le gin. Ajouter le sirop d'érable et les canneberges. Cuire 2 minutes. Retirer du feu, puis écraser les canneberges avec une fourchette pour libérer le jus. Remettre sur le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que le mélange soit compoté. Rectifier l'assaisonnement. Transvider dans un contenant hermétique et laisser tiédir. Couvrir et réserver au réfrigérateur. Le chutney se conserve 5 jours. Pour le service, réchauffer légèrement le chutney au four à micro-ondes.

Service

9 Retirer la pellicule plastique de la surface de la terrine. Sur un plan de travail, retourner le moule et démouler la terrine, de façon à avoir la gelée de canneberges sur le dessus. Retirer la pellicule plastique. À l'aide d'un couteau trempé dans l'eau chaude (voir note), égaliser les extrémités de la terrine, puis couper en tranches.

10 Sur de petites assiettes, déposer les tranches de terrine. Garnir du chutney d'échalotes. Parsemer de fleur de sel et de petites feuilles de thym. Servir avec des croûtons de pain.

| NOTES | Choisissez un gin classique aux arômes de genièvre prononcés.

La terrine peut se préparer la veille. Prenez soin de bien couvrir la mousse directement sur la surface pour empêcher l'oxydation et ainsi préserver sa belle couleur rose.

Tremper le couteau dans l'eau chaude et l'essuyer après chaque coupe permet d'obtenir une tranche nette et bien définie.

monkey bread aux herbes et au fromage

photo p. 100

PRÉPARATION 1 heure
LEVÉE 1 h 45
CUISSON 45 minutes
PORTIONS 10 à 12
✻ **SE CONGÈLE** ✻

Huile aux herbes

250 ml (1 tasse) d'huile d'olive
45 ml (3 c. à soupe) de feuilles de persil ciselées
45 ml (3 c. à soupe) de ciboulette ciselée
10 ml (2 c. à thé) de feuilles de romarin ciselées
2 gousses d'ail, râpées finement

Brioche

450 g (3 tasses) de farine tout usage non blanchie
40 g (3 c. à soupe) de sucre
10 ml (2 c. à thé) de levure instantanée
10 ml (2 c. à thé) de sel
310 ml (1 1/4 tasse) d'eau, tiède
170 g (6 oz) de mozzarella fraîche, coupée en dés
Fromage parmesan frais râpé finement, au goût

Huile aux herbes

1 Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients. Poivrer généreusement. Réserver.

Brioche

2 Dans le bol d'un batteur sur socle, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Verser l'eau. À l'aide du crochet à pétrir, mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que la pâte se forme. Augmenter la vitesse et pétrir 5 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

3 À basse vitesse, incorporer la moitié de l'huile aux herbes en trois fois, en pétrissant entre chaque addition, jusqu'à ce que l'huile soit complètement absorbée et que la pâte soit homogène. Réserver le reste de l'huile. Augmenter la vitesse et pétrir 3 minutes. Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir le bol de pellicule plastique. Laisser lever dans un endroit tiède et humide 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

4 Entre-temps, huiler généreusement un moule Bundt d'une contenance de 3 litres (12 tasses).

5 Retirer la pâte du bol et la couper en environ 40 morceaux de différentes grosseurs. Insérer un ou deux dés de mozzarella dans chaque morceau de pâte, selon la taille. Sans trop travailler la pâte, façonner délicatement des boules avec la paume des mains en emprisonnant le fromage à l'intérieur.

6 Tremper les boules de pâte dans le reste de l'huile aux herbes pour bien les enrober, puis les déposer au fur et à mesure dans le moule. Verser le reste de l'huile aux herbes sur les boules de pâte dans le moule. Couvrir de pellicule plastique et laisser reposer dans un endroit tiède et humide 45 minutes ou au réfrigérateur 8 heures ou toute une nuit (voir note).

7 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

8 Retirer la pellicule plastique et cuire au four 40 minutes pour un moule foncé ou 45 minutes pour un moule pâle ou jusqu'à ce que la brioche soit dorée. À la sortie du four, retourner aussitôt sur une plaque de cuisson. Laisser reposer 5 minutes, puis retirer le moule. Laisser tiédir 15 minutes ou laisser refroidir complètement. Envelopper de pellicule plastique et congeler à cette étape, si désiré (voir note). Parsemer de parmesan. Placer sur une assiette de service. Servir tiède ou froid à l'apéritif.

| NOTES | Si vous réfrigérez la pâte, laissez-la tempérer 30 minutes avant la cuisson.

Si vous congelez le *monkey bread*, décongelez-le 8 heures ou toute une nuit au réfrigérateur. Pour le réchauffer, placez-le sur une plaque de cuisson au four préchauffé à 150 °C (300 °F) de 15 à 20 minutes.

« C’est avec son frère Michel et son fils Mikael à ses côtés que Pierre Mantha, s’est lancé dans le monde des spiritueux québécois voulant ainsi instaurer une tradition familiale. »

Découvrez notre histoire et tous nos produits !

243 Rue Bombardier, Gatineau, QC J8R 0C6	**airdistillerie.com**

cuisses de poulet farcies et champignons au persil

photo p. 103

PRÉPARATION 40 minutes
CUISSON 1 h 30
RÉFRIGÉRATION 2 heures
PORTIONS 8

Farce

- 55 g (2 oz) de tranches de bacon, coupées en dés
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 340 g (3/4 lb) de porc haché maigre
- 1 oignon, haché
- 1 branche de céleri, coupée en dés
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de feuilles de romarin ciselées
- 0,5 ml (1/8 c. à thé) de muscade moulue
- 60 ml (1/4 tasse) de vin blanc sec
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet
- 70 g (1/3 tasse) de pruneaux dénoyautés, coupés en dés
- 60 g (3/4 tasse) de chapelure panko
- 45 ml (3 c. à soupe) de persil plat ciselé

Poulet et champignons

- 8 cuisses de poulet avec la peau (voir note)
- 180 ml (3/4 tasse) de bouillon de poulet
- 30 ml (2 c. à soupe) de miel
- 1 branche de romarin
- 450 g (1 lb) de petits champignons boutons ou de champignons blancs coupés en quartiers
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 10 g (1/4 tasse) de persil plat ciselé

Farce

1 Dans une grande poêle à haut rebord à feu moyen-élevé, cuire le bacon dans l'huile 2 minutes. Ajouter le porc et poursuivre la cuisson 3 minutes en émiettant la viande à la cuillère de bois. Ajouter les légumes, le romarin et la muscade. Poursuivre la cuisson 5 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant à quelques reprises.

2 Déglacer avec le vin et laisser réduire presque à sec. Ajouter le bouillon, les pruneaux, la chapelure et le persil. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que la texture du mélange soit assez ferme et que le liquide soit complètement évaporé. Saler et poivrer. Transvider dans un plat en verre et laisser tiédir. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce que la farce soit complètement refroidie.

Poulet et champignons

3 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F).

4 Sur une plaque de cuisson antiadhésive ou tapissée de papier parchemin, déposer les cuisses. Avec les doigts, décoller la peau des cuisses jusqu'au pilon, en prenant soin de ne pas déchirer la peau. Répartir la farce sous la peau, soit environ 75 ml (1/3 tasse) par cuisse. Saler et poivrer. Cuire au four 45 minutes.

5 Entre-temps, dans une petite casserole, porter à ébullition 60 ml (1/4 tasse) du bouillon avec le miel et le romarin. Retirer du feu.

6 Retirer le poulet du four. À l'aide d'un pinceau, badigeonner les cuisses de la moitié du bouillon au miel. Poursuivre la cuisson au four 15 minutes. Retirer le poulet du four et le badigeonner du reste du bouillon. Cuire au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la chair du poulet se détache facilement de l'os et que la peau soit dorée. Retirer la plaque du four. Déposer les cuisses sur une grande assiette de service. Retirer le gras du jus de cuisson, si désiré. Verser le jus de cuisson dans une saucière.

7 Entre-temps, dans une grande poêle à feu moyen-élevé, dorer les champignons dans le beurre 2 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson 30 secondes. Verser le reste du bouillon. Porter à ébullition et laisser réduire presque à sec. Ajouter le persil. Saler et poivrer.

8 Répartir les champignons sur l'assiette de service à travers les cuisses de poulet. Servir avec le jus de cuisson. Accompagner d'une purée de pommes de terre ou d'une salade verte, si désiré.

| NOTE | **Il est possible qu'une partie des os du dos soit présente sur les cuisses de poulet. Pour une présentation plus soignée, nous vous suggérons de la retirer avant de farcir les cuisses.**

coquille Saint-Jacques à partager

photo p. 102

PRÉPARATION 1 heure
CUISSON 1 heure
PORTIONS 8

Purée

- **1,2 kg** (7 tasses) de pommes de terre Russet pelées et coupées en cubes (environ 7 pommes de terre)
- **495 g** (3 tasses) de céleri-rave pelé et coupé en cubes (environ 1 céleri-rave moyen)
- **55 g** (1/4 tasse) de beurre

Sauce

- **4** paquets de 340 g (3/4 lb) chacun d'un mélange de crevettes et de petits pétoncles surgelés, décongelés
- **15 ml** (1 c. à soupe) de fécule de maïs
- **10 ml** (2 c. à thé) de feuilles d'estragon ciselées
- **3** échalotes françaises, hachées finement
- **55 g** (1/4 tasse) de beurre
- **40 g** (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- **75 ml** (1/3 tasse) de vin blanc sec
- **250 ml** (1 tasse) de lait
- **150 g** (1 1/2 tasse) de fromage gruyère râpé
- **Feuilles de cerfeuil ou de persil (facultatif)**

Purée

1 Dans une grande casserole, placer les pommes de terre et le céleri-rave. Couvrir d'eau froide. Saler. Porter à ébullition et laisser mijoter 20 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Égoutter et remettre dans la casserole. À feu moyen, assécher les légumes 2 minutes en remuant à la cuillère de bois.

2 Au robot culinaire, réduire les légumes avec le beurre en purée lisse. À l'aide d'une spatule, racler la paroi à quelques reprises. Saler et poivrer. Transférer la purée dans une poche à pâtisserie munie d'une douille cannelée de 1 cm (1/2 po) de diamètre. Réserver.

3 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

Sauce

4 Égoutter les fruits de mer et les éponger avec quelques épaisseurs de papier absorbant. Parer les pétoncles. Composter les parures. Dans un bol, mélanger les fruits de mer, la fécule et l'estragon.

5 Dans une casserole à feu moyen, attendrir les échalotes dans le beurre 2 minutes. Ajouter la farine et cuire 1 minute en remuant au fouet. Ajouter le vin en fouettant jusqu'à ce que le mélange épaississe. Incorporer le lait. Porter à ébullition en remuant. Ajouter la moitié du fromage (75 g/3/4 tasse). Saler et poivrer. Retirer du feu.

6 Ajouter le mélange de fruits de mer et bien mélanger. Transvider dans un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po). Couvrir de la purée de légumes en formant des rosaces sur le dessus. Répartir le reste du fromage.

7 Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus commence à dorer et que la garniture bouillonne. Régler le four à gril (*broil*) et dorer 2 minutes ou dorer à l'aide d'une petite torche de cuisine. Laisser reposer 5 minutes. Garnir de cerfeuil.

velouté de poireaux et jambon frit

photo p. 98

PRÉPARATION 25 minutes
CUISSON 40 minutes
PORTION 8 entrées
✻ **SE CONGÈLE** ✻

- **2** poireaux, émincés
- **75 g** (1/3 tasse) de beurre
- **320 g** (2 tasses) de pommes de terre Russet pelées et coupées en gros dés (environ 2 pommes de terre)
- **1 litre** (4 tasses) de lait 3,25 % (voir note)
- **1 litre** (4 tasses) de bouillon de poulet
- **85 g** (3 oz) de jambon à l'ancienne, coupé en dés (environ 3 à 4 tranches minces)
- **1/2** pain pita, coupé en dés
- **Feuilles de cerfeuil ou de persil**

1 Dans une grande casserole à feu moyen, attendrir les poireaux dans 55 g (1/4 tasse) du beurre 5 minutes, sans les colorer. Ajouter les pommes de terre, le lait et le bouillon. Porter à ébullition et laisser mijoter 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient très tendres.

2 Au mélangeur, réduire la soupe en purée lisse. Saler et poivrer.

3 Entre-temps, dans une poêle à feu moyen, dorer très légèrement le jambon dans le reste du beurre en remuant fréquemment à la cuillère de bois. Ajouter le pita et poursuivre la cuisson 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit croustillant. Réserver.

4 Verser le velouté dans des bols. Garnir du mélange de jambon et décorer de cerfeuil.

| NOTES | Le lait entier apporte assez de richesse au velouté pour qu'il ne nécessite pas l'ajout de crème.

Le velouté se congèle très bien. Laissez-le décongeler complètement au réfrigérateur, puis réchauffez-le à feu moyen-doux en remuant constamment.

croquembouche

photo p. 109

PRÉPARATION 2 heures
RÉFRIGÉRATION 9 heures
CUISSON 1 h 10
PORTIONS 8 à 10
*** LES CHOUX SE CONGÈLENT ***

Chantilly caramélisée

5 ml (1 c. à thé) de gélatine
30 ml (2 c. à soupe) d'eau, froide
55 g (1/2 tasse) de lait en poudre
500 ml (2 tasses) de crème 35 % à fouetter
55 g (1/4 tasse) de sucre

Craquelins

40 g (3 c. à soupe) de beurre non salé, ramolli
40 g (3 c. à soupe) de cassonade
50 g (1/3 tasse) de farine tout usage non blanchie
1 ml (1/4 c. à thé) de sel

Pâte à choux

180 ml (3/4 tasse) d'eau
75 g (1/3 tasse) de beurre non salé
5 ml (1 c. à thé) de cassonade
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
115 g (3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
3 œufs

Caramel

265 g (1 1/4 tasse) de sucre
30 ml (2 c. à soupe) d'eau
30 ml (2 c. à soupe) de sirop de maïs clair

Montage

Sucre à glacer, pour saupoudrer
Canneberges surgelées, décongelées, au goût (facultatif)

Chantilly caramélisée

1 Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

2 Dans une casserole à feu doux, cuire le lait en poudre jusqu'à ce qu'il soit doré en remuant constamment à la cuillère de bois. Retirer la casserole du feu, au besoin, pour remuer, puis la remettre sur le feu (le lait en poudre adhère facilement au fond de la casserole). Verser la crème et ajouter le sucre. Porter à ébullition en remuant constamment au fouet. Retirer du feu.

3 Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Passer la crème au tamis, s'il y a des grumeaux. Verser la crème dans un bol et couvrir directement la surface de pellicule plastique. Laisser tiédir et réfrigérer 8 heures ou toute une nuit. La chantilly caramélisée se conserve 3 jours au réfrigérateur dans un contenant hermétique.

Craquelins

4 Entre-temps, dans un bol, crémer le beurre avec la cassonade au batteur électrique. À basse vitesse, incorporer la farine et le sel.

5 À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte entre deux feuilles de papier parchemin à environ 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. Réfrigérer 30 minutes.

6 À l'aide d'un emporte-pièce rond de 3 cm (1 1/4 po) de diamètre, tailler 48 craquelins. Réutiliser les retailles, au besoin. Si la pâte est trop chaude ou molle, la réfrigérer, au besoin. Répartir les craquelins sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin. Réserver au réfrigérateur.

Pâte à choux

7 Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 190 °C (375 °F). Tapisser une plaque de cuisson d'un papier parchemin. Tracer 48 cercles espacés sur la feuille de papier parchemin en utilisant l'intérieur d'un emporte-pièce rond de 3 cm (1 1/4 po) de diamètre. Retourner la feuille et la placer sur la plaque.

8 Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le beurre, la cassonade et le sel. Retirer la casserole du feu. Ajouter la farine d'un seul coup et mélanger vigoureusement à la cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte forme une boule lisse qui se détache de la paroi de la casserole.

9 Remettre la casserole sur un feu moyen en remuant de 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la pâte s'assèche. Transvider dans un bol ou dans le bol d'un batteur sur socle.

10 À l'aide d'une cuillère de bois ou du fouet plat, mélanger la pâte 5 minutes pour la tiédir et retirer l'humidité. Ajouter les œufs, un à la fois, en remuant bien après chaque addition, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

11 Transvider la pâte dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de 1 cm (1/2 po) de diamètre. Façonner 48 choux en dépassant légèrement des cercles sur le papier parchemin.

12 Déposer un craquelin sur le dessus de chaque chou. Congeler à cette étape, si désiré (voir note).

13 Cuire au four 20 minutes. Réduire la température à 165 °C (325 °F) et cuire encore 20 minutes. Éteindre le four et laisser sécher 15 minutes en laissant la porte du four entrouverte à l'aide d'une cuillère de bois. Laisser refroidir complètement sur une grille, soit environ 1 heure.

14 Au batteur électrique, fouetter la chantilly caramélisée jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Transvider dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie de 5 mm (1/4 po) de diamètre.

15 Avec le bout de la douille, percer le dessous des choux. Y répartir la chantilly caramélisée. Remettre sur la plaque de cuisson. Saupoudrer la moitié des choux farcis de sucre à glacer et réfrigérer 1 heure.

Caramel

16 Dans un grand bol en métal, placer des glaçons et de l'eau froide.

17 Dans une petite casserole à feu moyen, chauffer tous les ingrédients sans remuer jusqu'à l'obtention d'un caramel de couleur légèrement ambrée. Retirer du feu, puis déposer la base de la casserole dans l'eau glacée afin d'arrêter la cuisson du caramel. Laisser tiédir légèrement le caramel. Retirer la casserole du bol d'eau.

Montage

18 Découper un disque de papier parchemin de 10 cm (4 po) de diamètre. Le placer sur une assiette de service.

19 Tremper le dessus des choux non saupoudrés de sucre dans le caramel. Attention, le caramel sera encore légèrement chaud. Réchauffer le caramel sur un feu moyen quelques minutes pour lui redonner de la fluidité s'il durcit trop vite, en évitant de porter à ébullition.

20 Former la base du croquembouche avec 7 choux en alternant les enrobages, en trempant un côté d'un chou à la fois dans le caramel, et en le collant sur le rebord du disque de papier parchemin, afin que le dessus des choux soit vers l'extérieur du disque. Répéter avec le reste des choux, en réalisant deux autres étages à 7 choux et en plaçant ceux-ci dans les interstices de l'étage précédent. Cela aidera à avoir une structure stable et à réduire le nombre de trous. Pour chaque étage suivant, réduire graduellement le nombre de choux pour faire une tour de forme conique. (voir note).

21 Tremper la base des canneberges, une à la fois, dans le caramel et les insérer entre les choux pour combler les trous.

22 Tremper une fourchette dans le caramel légèrement fluide et le laisser couler en filet sur les choux afin d'en enrober le croquembouche. Réserver au réfrigérateur ou dans un endroit frais jusqu'au moment de servir. Le croquembouche se conserve 24 heures au réfrigérateur. Décorer d'un ruban ou d'un ornement de Noël, si désiré.

| NOTES | **La pâte à choux se congèle très bien crue, après avoir été façonnée en boules. Au moment de l'utiliser, il est préférable de la décongeler, puis de suivre les indications de cuisson.**

Selon la taille des choux et la hauteur de la tour, il se peut qu'à la fin du montage, il en reste quelques-uns. Servez-les à côté du croquembouche.

salade de betteraves et yogourt aux herbes

photo p. 101

PRÉPARATION 45 minutes
CUISSON 1 h 15
REFROIDISSEMENT 1 heure
PORTIONS 6 à 8

3	betteraves jaunes moyennes, non pelées
3	betteraves rouges moyennes, non pelées
6	choux de Bruxelles, effeuillés
250 ml	(1 tasse) de yogourt nature 11 %
25 g	(1/2 tasse) d'un mélange d'herbes ciselées (ciboulette, aneth, coriandre)
15 ml	(1 c. à soupe) de jus de citron
5 ml	(1 c. à thé) de miel, et plus pour le service
30 ml	(2 c. à soupe) de graines de citrouille grillées
	Huile d'olive, pour le service
	Fleur de sel
40 g	(1/3 tasse) de copeaux de fromage pecorino romano frais
1	citron, coupé en quartiers

1 Déposer les betteraves dans une grande casserole. Couvrir d'eau froide. Saler. Porter à ébullition. Couvrir et cuire à feu moyen jusqu'à ce que les betteraves soient tendres, soit environ 1 heure. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Peler et couper les betteraves en 6 à 8 quartiers. Les réserver séparément par couleur dans deux bols. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement complet, soit environ 1 heure. Avant de dresser la salade, éponger les betteraves. Saler et poivrer.

2 Entre-temps, dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les feuilles de choux de Bruxelles de 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Égoutter et rincer sous l'eau froide. Égoutter et éponger. Réserver.

3 Dans un bol, mélanger le yogourt, 45 ml (3 c. à soupe) du mélange d'herbes, le jus de citron et le miel. Saler et poivrer.

4 Sur une grande assiette de service, répartir le yogourt sur toute la surface. Y déposer les betteraves, la pointe des quartiers vers le haut, en alternant les couleurs. Répartir les feuilles de choux de Bruxelles, le reste des herbes et les graines de citrouille. Arroser d'un filet de miel et d'un filet d'huile. Parsemer de fleur de sel. Répartir les copeaux de pecorino. Accompagner des quartiers de citron.

| NOTE | **C'est une salade à monter au dernier moment. Les betteraves, les choux de Bruxelles et le yogourt peuvent être préparés et conservés séparément une journée à l'avance.**

bûche tiramisu

photos p. 106 et p. 107

PRÉPARATION 1 h 30
REFROIDISSEMENT 4 heures
CONGÉLATION 8 heures
CUISSON 30 minutes
ATTENTE 8 heures
PORTIONS 8 à 10
* **SE CONGÈLE** *

Crème légère au mascarpone

5 ml	(1 c. à thé) de gélatine
15 ml	(1 c. à soupe) d'eau, froide
105 g	(1/2 tasse) de sucre
30 g	(3 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie
30 ml	(2 c. à soupe) de fécule de maïs
3	œufs
375 ml	(1 1/2 tasse) de lait
180 ml	(3/4 tasse) de crème 35 % à fouetter
1	contenant de 275 g de fromage mascarpone

Génoise

75 g	(1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
25 g	(3 c. à soupe) de fécule de maïs
3	œufs, tempérés
105 g	(1/2 tasse) de sucre
2,5 ml	(1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
1 ml	(1/4 c. à thé) de sel
45 ml	(3 c. à soupe) d'huile végétale
30 ml	(2 c. à soupe) de café fort, tiédi
30 ml	(2 c. à soupe) de cacao, tamisé

Éclats de chocolat noir

55 g	(2 oz) de chocolat noir à 58 %, fondu et tempéré
15 ml	(1 c. à soupe) de cacao, tamisé

Miroir au cacao

10 ml	(2 c. à thé) de gélatine
90 ml	(6 c. à soupe) d'eau, froide
160 g	(3/4 tasse) de sucre
90 ml	(6 c. à soupe) de crème 35 % à fouetter
50 g	(1/2 tasse) de cacao, tamisé

Crème légère au mascarpone

1 Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

2 Dans une petite casserole hors du feu, mélanger au fouet le sucre, la farine et la fécule. Ajouter les œufs et bien mélanger. Incorporer le lait. Porter à ébullition à feu moyen, en remuant et en raclant continuellement le fond et la paroi de la casserole jusqu'à ce que le mélange épaississe. Laisser mijoter 30 secondes. Retirer du feu.

3 Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Passer la crème pâtissière au tamis, s'il y a des grumeaux. Verser dans un bol et couvrir directement la surface de pellicule plastique. Laisser tiédir, puis réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie.

4 Mélanger la crème pâtissière à l'aide d'une spatule pour lui redonner de la souplesse.

5 Dans un bol, fouetter la crème et le mascarpone au batteur électrique jusqu'à l'obtention de pics fermes. À l'aide d'un fouet, mélanger le tiers de la crème fouettée avec la crème pâtissière refroidie jusqu'à ce que le mélange soit lisse et homogène. À l'aide d'un fouet ou d'une spatule, incorporer délicatement le reste de la crème fouettée en pliant. Couvrir et réfrigérer 1 heure.

Génoise

6 Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de 46 x 33 cm (18 x 13 po) d'une bande de papier parchemin en la laissant dépasser sur deux côtés. Beurrer généreusement le papier et les côtés non tapissés.

7 Dans un bol, mélanger la farine et la fécule.

8 Dans un autre bol, fouetter les œufs avec le sucre, la vanille et le sel au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange triple de volume et forme un ruban en retombant du fouet, soit environ 10 minutes. À basse vitesse, incorporer l'huile en filet. Tamiser les ingrédients secs au-dessus du bol d'œufs et les incorporer en pliant à l'aide d'un fouet. Répartir la pâte uniformément sur la plaque.

9 Cuire au four 12 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur la plaque, soit environ 15 minutes.

Montage

10 Retirer le gâteau de la plaque en le maintenant sur le papier parchemin. Retirer les bordures de pâte afin d'égaliser le gâteau. À l'aide d'un pinceau, imbiber le gâteau du café.

11 Prélever 125 ml (1/2 tasse) de la crème légère au mascarpone. Réserver pour couvrir la bûche. Étaler le reste de la crème au mascarpone sur toute la surface du gâteau. Saupoudrer du cacao.

12 À l'aide du papier parchemin, rouler le gâteau à partir du côté le plus court. Jeter le papier. Ne pas s'inquiéter si le gâteau a tendance à craquer. Déposer la bûche sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin, le joint dessous. Couvrir la bûche de la crème réservée. Couvrir directement la surface de pellicule plastique en prenant soin de lisser la bûche avec une main (voir note). Congeler 8 heures ou toute une nuit.

Éclats de chocolat noir

13 Entre-temps, tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

14 À l'aide d'une petite spatule coudée, étaler le chocolat en une fine couche de 2 à 3 mm (environ 1/8 po) d'épaisseur. Réfrigérer jusqu'à ce que le chocolat ait durci.

15 Décoller le chocolat du papier parchemin et le briser en morceaux. Saupoudrer du cacao. Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de décorer la bûche.

Miroir au cacao

16 Dans un petit bol, saupoudrer la gélatine sur 30 ml (2 c. à soupe) de l'eau. Laisser gonfler 5 minutes.

17 Dans une petite casserole, porter à ébullition le reste de l'eau, le sucre et la crème. Remuer au fouet jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Retirer du feu.

18 Incorporer le cacao. Ajouter la gélatine et remuer jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Placer un tamis au-dessus d'une tasse à mesurer munie d'un bec verseur (l'utilisation de la tasse permettra de verser le miroir plus facilement). Passer le miroir au tamis. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'un thermomètre indique 35 °C (95 °F), soit environ 50 minutes (voir note). Lorsque le miroir a atteint la bonne température, le mélanger à l'aide d'une cuillère pour qu'il soit le plus homogène et le plus fluide possible.

19 Retirer la pellicule plastique de la bûche. À l'aide d'un couteau, égaliser les extrémités de la bûche, au besoin.

20 Placer une grille sur une plaque de cuisson et y déposer la bûche congelée. Verser le miroir uniformément en filet sur la bûche en prenant soin de la couvrir complètement. Laisser figer quelques minutes. À l'aide de grandes spatules, placer délicatement la bûche sur une assiette de service.

21 Décorer les côtés de la bûche avec les éclats de chocolat. Laisser décongeler complètement au réfrigérateur avant de servir, soit environ 8 heures ou toute une nuit. La bûche se conserve 3 jours au réfrigérateur.

| NOTES | Une surface lisse avec le moins de sillons ou de creux possible permettra d'avoir un effet miroir impeccable. C'est aussi le bon moment pour donner une forme bien ronde à la bûche en la couvrant fermement de pellicule plastique.

Le miroir au cacao peut se faire jusqu'à 5 jours à l'avance et se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Avant de l'utiliser, réchauffez-le quelques secondes au four à micro-ondes en remuant fréquemment. Assurez-vous qu'il ait atteint la bonne température et qu'il soit homogène avant de le verser sur la bûche.

Profitez des temps de refroidissement et de congélation pour préparer la bûche en avance. Décortiquer les étapes et organiser le montage selon votre horaire permettra de réussir sans stress cette bûche, qui peut sembler complexe.

En collaboration avec Le porc du Québec

feuilleté de porc à la moutarde

photo p. 104

PRÉPARATION 1 h 10
RÉFRIGÉRATION 2 heures
CUISSON 50 minutes
PORTIONS 8 à 10
✻ **SE CONGÈLE** ✻

Pâte semi-feuilletée

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
225 g (1 tasse) de beurre non salé, froid et coupé en fines tranches
150 ml (2/3 tasse) d'eau, glacée

Farce au porc

900 g (2 lb) de porc haché maigre
60 g (3/4 tasse) de chapelure panko
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
5 ml (1 c. à thé) de sel
5 ml (1 c. à thé) de graines de fenouil moulues
1 ml (1/4 c. à thé) de thym séché
1 ml (1/4 c. à thé) de muscade moulue
1 ml (1/4 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu

Moutarde à l'érable

60 ml (1/4 tasse) de moutarde de Dijon
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne
30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

Dorure

1 œuf, battu légèrement

Pâte semi-feuilletée

1 Dans un bol, mélanger la farine et le sel. Incorporer le beurre en l'écrasant dans la farine du bout des doigts afin d'obtenir des feuillets de beurre. Ajouter graduellement l'eau et mélanger juste assez pour humecter les ingrédients secs tout en laissant les morceaux de beurre apparents. La pâte sera molle et collante.

2 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle de 33 x 20 cm (13 x 8 po). À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine. Plier la pâte en trois sur la largeur. Plier la pâte en deux dans l'autre sens afin de former un carré de pâte. Envelopper de pellicule plastique. Réfrigérer 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit ferme. La pâte se conserve 2 jours au réfrigérateur ou 1 mois au congélateur.

Farce au porc

3 Entre-temps, dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients avec les mains. Poivrer généreusement.

4 Sur un plan de travail, placer une grande pellicule plastique. Déposer la farce dans le tiers inférieur de la pellicule plastique et former un boudin d'environ 30 cm (12 po) de longueur. Refermer hermétiquement la pellicule plastique sur le boudin de farce. Déposer sur une plaque de cuisson et réfrigérer 1 heure.

Moutarde à l'érable

5 Entre-temps, dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients. Poivrer. Couvrir et réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. La moutarde à l'érable se conserve 1 semaine dans un contenant hermétique.

Montage

6 Sur un plan de travail légèrement fariné, couper la pâte semi-feuilletée en deux. Abaisser une partie à la fois, en un rectangle de 36 x 18 cm (14 x 7 po). Placer une abaisse sur une plaque de cuisson tapissée de papier parchemin.

7 Retirer la pellicule plastique du boudin de farce. Le déposer au centre de l'abaisse sur la plaque. Badigeonner la pâte de dorure. Couvrir la farce de la deuxième abaisse en l'étirant légèrement, au besoin. Sceller les pâtes ensemble en pressant avec les doigts. Couper l'excédent de pâte, en laissant une bordure de 2,5 cm (1 po). Badigeonner de dorure. Presser la bordure avec une fourchette, sans percer la pâte.

8 Avec l'excédent de pâte, former de fins boudins de pâte pour décorer le feuilleté. Déposer en diagonale sur le feuilleté. Badigeonner de dorure à nouveau. Placer au réfrigérateur 1 heure ou congeler à cette étape, si désiré (voir note). Réserver la dorure au réfrigérateur.

9 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).

10 Badigeonner le feuilleté de dorure une troisième fois (voir note). Cuire au four de 50 minutes à 1 heure ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser reposer 15 minutes avant de servir. Déposer le feuilleté sur une assiette de service. Accompagner de la moutarde à l'érable.

| NOTES | Le feuilleté se conserve 1 mois au congélateur. Décongelez-le 8 heures ou toute une nuit au réfrigérateur avant de le cuire.

Pour un effet doré, voire lustré, appliquez trois couches de dorure sur la pâte avant la cuisson.

C'est facile de s'improviser chef

Le porc du Québec

Titre :

APPELEZ-MOI «RICARDO» !

Durée :
1 H 10 MIN AU FOUR OU ROSÉ À L'INTÉRIEUR

Joueurs :
TOUTE LA PARENTÉ !

Découvrez cette recette et nos trucs de cuisson.

En collaboration avec
IGA

Menu des fêtes sans stress

EN CE NOËL DE RETROUVAILLES, ON PEUT AVOIR ENVIE D'IMPRESSIONNER LA VISITE AVEC DES PLATS CUISINÉS DE A À Z. MAIS ON PEUT AUSSI PRÉFÉRER SE DONNER CONGÉ DE CUISINE ET OPTER POUR LA FACILITÉ AVEC DES PLATS PRÊTS-À-SERVIR... TOUT EN CRÉANT UN EFFET WOW CHEZ NOS INVITÉS. VOICI UN MENU FESTIF « ZÉRO CASSE-TÊTE » COMPOSÉ DE PRODUITS RICARDO EXCLUSIVEMENT DISPONIBLES CHEZ IGA.

salade avec vinaigrette balsamique et érable

pâté de volaille

bûche aux framboises

crème d'oignons, cheddar, pommes et bacon

ragoût de boulettes

ON S'EST SIMPLIFIÉ LA TÂCHE POUR LE SOUPER EN SÉLECTIONNANT DES PLATS FAISANT PARTIE DES RÉVÉLATIONS IGA DE L'ENTRÉE AU DESSERT. ON N'A QU'À PRÉPARER UNE SALADE COMPOSÉE POUR ENSUITE PROFITER DU TEMPS AVEC NOS PROCHES.

Fraîcheur festive

La vinaigrette joue un rôle de premier plan dans une salade. Celle-ci offre un bel équilibre entre la saveur acide du vinaigre balsamique et celle, sucrée, du sirop d'érable. On l'aime dans une salade de mesclun, roquette, tomates et noix de pin. ***Vinaigrette balsamique et érable**, 5,99 $, avec les vinaigrettes réfrigérées.*

Incontournable sur la table

Ce plat familial qu'il suffit de chauffer au four avant de le servir est constitué de boulettes de viande accompagnées de porc effiloché et de pommes de terre, le tout nappé d'une sauce savoureuse au goût d'antan. On utilise des herbes, comme du persil et du romarin, pour décorer le ragoût. ***Ragoût de boulettes**, 23,99 $, dans la section Prêt-à-manger.*

Dessert classique

Comprenant une base de gâteau moelleux à la vanille, une garniture de framboises ainsi qu'un glaçage fait avec de la vraie crème et parfumé au mélilot (notre vanille québécoise), cette bûche nous plonge illico dans l'esprit des fêtes. On pense à se procurer des framboises fraîches pour la présentation à l'assiette du dessert, qu'on aura préalablement décongelé. ***Bûche aux framboises** 28,99 $, dans la section Boulangerie.*

En collaboration avec IGA, courez la chance de remporter un menu complet pour 4 personnes composé de ces produits RICARDO et d'autres exclusivités d'IGA. Rendez-vous en page 131 pour plus d'informations.

Curieux de découvrir d'autres produits Révélations ? Rendez-vous sur iga.net/fr/revelations

Préférence pour le *pot pie*

À la différence du pâté au poulet, la garniture du pâté de style *pot pie* n'est pas entourée de pâte, mais recouverte sur le dessus seulement. Le mélange inclut des morceaux de poulet et de dinde dans une sauce béchamel onctueuse, avec patates douces, poireaux et petits pois. ***Pâté de volaille**, 22,99 $, dans la section Viande surgelée.*

Velouté gourmand

Avec son goût rappelant la traditionnelle soupe à l'oignon gratinée, cette crème onctueuse est tout à fait réconfortante. Elle comprend des morceaux de pomme, qui apportent une touche sucrée, ainsi que du bacon, qui lui ajoute sa délicieuse saveur fumée. On l'agrémente en prévoyant quelques garnitures à ajouter dans chaque bol, comme de fins quartiers de pomme ou des tranches d'oignons caramélisés. ***Crème d'oignons, cheddar, pommes et bacon**, 6,99 $, dans la section Prêt-à-manger.*

RÉVÉLATIONS

Des produits exclusifs qui n'ont pas fini de faire jaser.

Seulement chez IGA

À l'exception de certains commerces spécialisés.
Quantités limitées, dans les magasins IGA participants.

zéro **GASPILLAGE**

Infos et tendances pour une planète plus verte

1,2 million

Ce chiffre correspond aux tonnes d'aliments perdus ou gaspillés chaque année au Québec.

Source : Étude de quantification des pertes et gaspillage alimentaires au Québec, Recyc-Québec, juin 2022.

ENTREPRISE D'ICI

Optimiser le tri des plastiques souples

Le Groupe d'action plastiques circulaires et Digimarc Corporation, chef de file en solutions de filigrane numérique et en numérisation de produits, ont conclu un partenariat et lancé le **projet-pilote Digimarc® Recycle**, qui vise à optimiser le tri des emballages en plastique souple au Canada. Un premier test consistera à établir la capacité des trieurs optiques à détecter les emballages souples dotés de filigranes numériques dans le but de produire des ballots de films et de pellicules répondant aux standards. Le projet a aussi pour objectif de vérifier le potentiel du filigrane numérique pour assurer la traçabilité des emballages en résine recyclée de qualité alimentaire.

PASSER À L'ACTION

Faire d'une pierre deux coups

Pour éviter le gaspillage d'aliments et aider des personnes dans le besoin, les surplus de la nourriture utilisée lors des séances photo de la circulaire IGA sont remis à l'organisme **L'escale Notre-Dame de Montréal,** un centre de traitement de la toxicomanie, afin d'offrir de bons repas aux résidents pendant leur passage dans l'établissement.

DANS L'ACTUALITÉ

Vêtements en « laine de mer »

Frank and Oak fait partie des marques qui proposent des vêtements fabriqués en *Seawool*. Cette matière textile, dont le nom se traduit littéralement par « laine de mer », allie une poudre faite du broyage de bouteilles en plastique repêchées dans les océans à des coquilles d'huître récupérées de l'industrie alimentaire. Des fibres naturelles recyclées sont ajoutées pour apporter de la douceur et offrir au tissu un toucher laineux. Plusieurs initiatives ont été lancées depuis l'arrivée de ce produit développé par Siizu, une marque new-yorkaise de mode durable qui a travaillé avec un fournisseur de textile innovateur à Taïwan.

RECETTE **LAURENCE VIENS** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** (MERINGUES, SAUCE, SANDWICH)

Que faire avec les restes de

SAUCE BRUNE?

1 L'ajouter à une soupe

On peut congeler la sauce dans des bacs à glaçons et en utiliser un ou deux par la suite pour donner du goût à une soupe ou à un mijoté.

2 La servir avec des boulettes

On met la main sur notre recette de boulettes de viande préférée et on la jumelle avec le reste de sauce.

3 La badigeonner

On peut utiliser un reste de sauce pour nos préparations de viande hachée, en la badigeonnant par exemple sur un pain de viande, à sa sortie du four, ou sur des galettes de steak haché qu'on fait cuire à la poêle, comme on le ferait avec une sauce barbecue.

4 sandwich à l'effiloché de dindon à tremper

PRÉPARATION 10 minutes
CUISSON 5 minutes
PORTION 1

60 g (1/3 tasse) de dindon cuit effiloché
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml (1 c. à soupe) de confit d'oignons
15 ml (1 c. à soupe) de feuilles de persil ciselées
1 tranche de fromage à raclette ou de fromage cheddar fort (d'environ 30 g/1 oz), coupée en deux
1/4 de pain baguette, coupé en deux dans l'épaisseur, chaud
75 ml (1/3 tasse) de sauce brune de type *gravy,* chaude

1 Dans un bol, mélanger le dindon, la moutarde, le confit d'oignons et le persil. Saler et poivrer.

2 Déposer le fromage sur la base du pain. Y répartir le mélange de viande. Refermer le sandwich.

3 Dans une poêle antiadhésive à feu moyen, déposer le sandwich. Couvrir et cuire 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Sur un plan de travail, couper le sandwich en deux, si désiré. Servir avec la sauce brune, pour y tremper le sandwich.

LAIT DE QUALITÉ

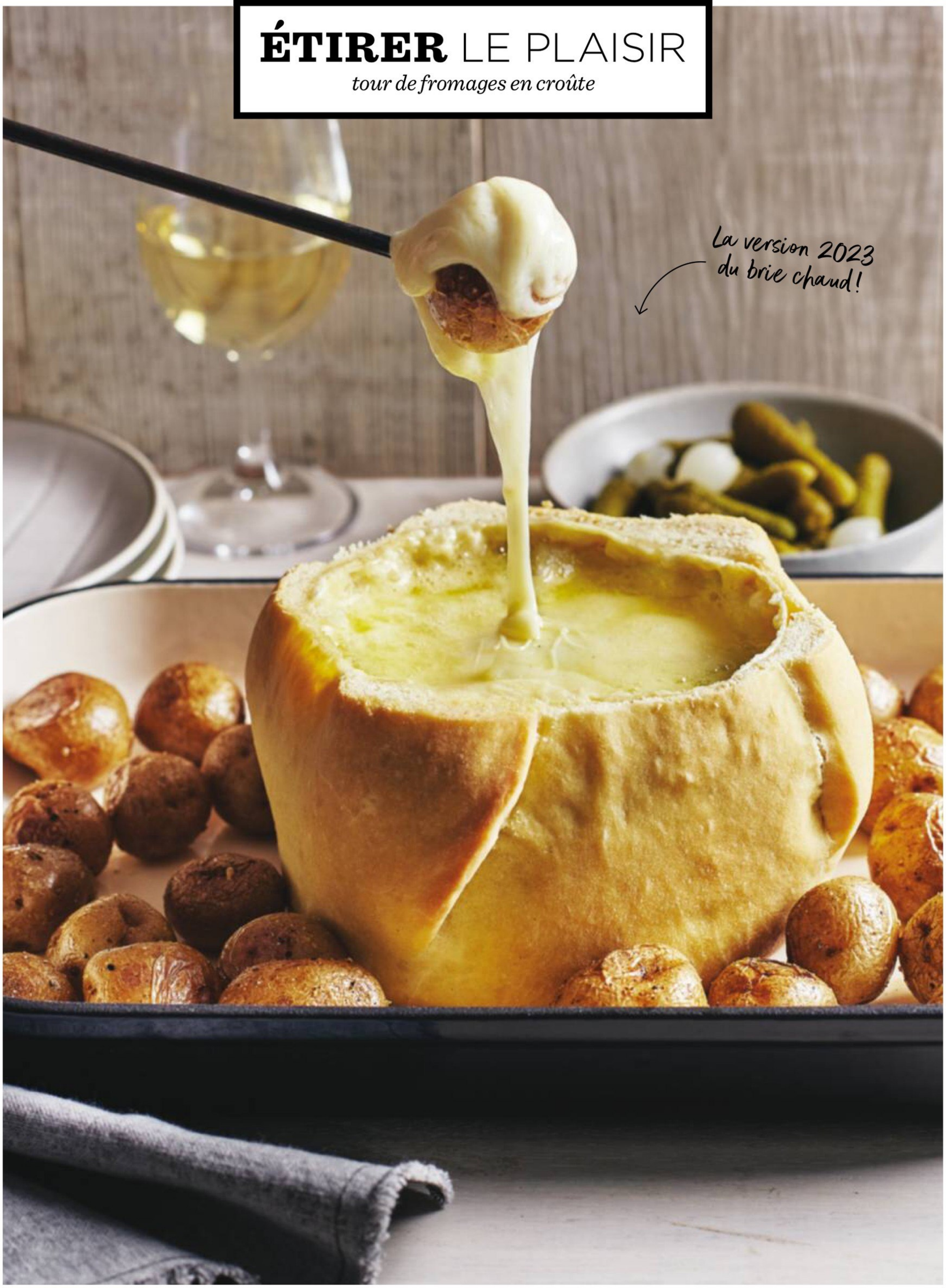
fromages d'ici

Juste trop bons

En collaboration avec
FROMAGES D'ICI

ÉTIRER LE PLAISIR

tour de fromages en croûte



RECETTE **KAREEN GRONDIN** TEXTES **ANNIE ST-AMOUR** PHOTO **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME CULINAIRE **NICOLAS CADRIN**
STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL**

EN COLLABORATION AVEC LES FROMAGES D'ICI, ON A VOULU OFFRIR UNE VERSION LOCALE ET ULTRAGOURMANDE DE LA *CHEESETOWER* QUI S'EST FAIT CONNAÎTRE SUR LES MÉDIAS SOCIAUX. NOTRE « TOUR » RÉUNIT TROIS MEULES DE BRIE ENVELOPPÉES DANS UNE PÂTE À PIZZA MAISON OU DU COMMERCE. ON L'ENFOURNE, AVEC DES POMMES DE TERRE GRELOTS À CÔTÉ, ET ON ATTEND LE SERVICE POUR DÉVOILER À NOS INVITÉS CE QUI SE CACHE À L'INTÉRIEUR : DU FROMAGE CHAUD ET COULANT… IRRÉSISTIBLE !

tour de fromages en croûte

PRÉPARATION 30 minutes
LEVÉE 2 heures
REPOS 15 minutes
CUISSON 45 minutes
PORTIONS 8 entrées

Pâte (voir note)

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
5 ml (1 c. à thé) de sucre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de levure instantanée
2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel
75 ml (1/3 tasse) d'eau, tiède
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

Fromages

3 petites meules de brie ou de camembert d'environ 300 g (12 oz) chacune, du même diamètre (voir note)
30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
565 g (1 1/4 lb) de petites pommes de terre grelots

Pâte

1 Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère de bois, mélanger la farine, le sucre, la levure et le sel. Ajouter l'eau et l'huile. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule. Pétrir la pâte 5 minutes sur un plan de travail fariné jusqu'à ce qu'elle devienne lisse.

2 Former une boule avec la pâte et la déposer dans un bol propre et légèrement huilé. Couvrir d'un linge humide et laisser lever dans un endroit tiède et humide 2 heures ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

3 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Fromages

4 À l'aide d'un couteau bien tranchant, retirer la calotte d'un fromage. Déposer sur une assiette le fromage, côté coupé vers le haut. Retirer les calottes et les bases des deux autres fromages et superposer les fromages sur le premier. Composter les calottes.

5 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser la pâte en un disque d'environ 25 cm (10 po) de diamètre. Déposer les fromages superposés au centre de la pâte. À l'aide d'un pinceau, retirer l'excédent de farine. Rabattre la pâte sur les fromages en l'étirant délicatement pour les couvrir complètement. Presser la pâte avec les mains pour bien la sceller. Déposer la tour de fromages dans un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po). Laisser reposer 15 minutes. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la pâte de 15 ml (1 c. à soupe) de l'huile.

6 Dans un bol, mélanger les pommes de terre avec le reste de l'huile. Saler et poivrer. Répartir les pommes de terre dans le plat autour du fromage. Cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laisser reposer 5 minutes.

7 À l'aide d'un couteau à pain, retirer la calotte de pâte pour dévoiler le fromage. Si le centre du fromage n'est pas assez coulant, remettre au four 5 minutes.

8 Déposer au centre de la table. Accompagner de charcuteries et de petits cornichons surs, si désiré.

| NOTES | Vous pouvez utiliser une boule de pâte à pizza du commerce d'environ 250 g (9 oz).

Il est intéressant de mélanger les fromages dans cette recette, tels que le brie et le camembert. Pour un résultat optimal, il suffit qu'ils soient de même diamètre.

Pour voir les étapes du montage de la tour de fromages, scannez ce code QR.

Préférence pour les pâtes molles

Les meilleurs fromages à réchauffer au four sont ceux à pâtes molles, qui se distinguent par leur texture onctueuse, et coulante, et leur goût crémeux. Ces fromages incluent le brie ou le camembert d'ici, tous deux recouverts d'une croûte fleurie. Celle-ci se caractérise par son aspect duveteux blanc, résultat de l'ensemencement en surface d'un champignon, le penicillium, lors de sa fabrication.

On trouve également des variétés à croûte lavée, comme le Maître Jules ou le Cousin, qui se prêtent bien à la création d'une « tour » en croûte à enfourner.

CONCOURS
RECEVOIR SANS STRESS

En collaboration avec IGA, courez la chance de remporter un menu de Noël pour quatre personnes ainsi que des cartes-cadeaux RICARDO et IGA pour vous gâter ou faire plaisir à vos proches.

À GAGNER :

15 menus de Noël pour 4 personnes comprenant :

- un menu 3 services composé de plats prêts-à-manger RICARDO
- une carte-cadeau des boutiques RICARDO
- une carte-cadeau IGA

Valeur de 500 $ chacun

Du 4 novembre au 11 décembre 2022

Pour participer, rendez-vous sur
ricardocuisine.com/concours/recevoirsansstress

AUCUN ACHAT REQUIS. Une question réglementaire sera posée. Le concours : 15 prix d'une valeur de 500 $ chacun, pour un total de 7 500 $. Le concours prend fin le 11 décembre 2022 à 23 h 59, heure de l'Est. Rendez-vous à l'adresse www.ricardocuisine.com/reglements afin de prendre connaissance du règlement et du détail du prix en entier. Le concours s'adresse à tous les résidents québécois ayant atteint l'âge de la majorité dans leur province respective et résidant au Québec au moment de leur inscription. Les chances de gagner dépendent du nombre d'inscriptions admissibles reçues. Le tirage au sort aura lieu le 12 décembre 2022 (HAE) au bureau de RICARDO Media inc., 300, rue d'Arran, Saint-Lambert (Québec), J4R 1K5. Rendez-vous à l'adresse www.ricardocuisine.com/concours afin de vous inscrire en ligne. Tous droits réservés.

La patience de la canneberge

POUR SE RENDRE SUR LA TABLE DU RÉVEILLON AUX CÔTÉS DU DINDON RÔTI ET DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE, LA CANNEBERGE A MIS BIEN DU TEMPS. C'EST CE QU'ON A APPRIS L'AUTOMNE DERNIER, LORS DE NOTRE PASSAGE CHEZ PATIENCE FRUITS ET CO, LE PLUS GRAND PRODUCTEUR DE CANNEBERGES BIOLOGIQUES AU MONDE. ON EN A PROFITÉ POUR RÉCOLTER QUELQUES PANIERS DE BAIES QUI NOUS ONT INSPIRÉES LA CRÉATION DE NOS RECETTES DES FÊTES.

TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **OLIVIER SAVOIE**

Du rouge à perte de vue

À notre arrivée dans les champs de Notre-Dame-de-Lourdes, dans le Centre-du-Québec, d'immenses bassins remplis de petits fruits flottant dans l'eau nous attendaient.

C'est en 2000 que la famille Lemoine tente l'aventure de la culture de canneberges avec l'entreprise Fruits d'Or. En 2015, elle lance la marque Patience Fruits et Co, spécialisée dans la production de canneberges biologiques. On y cultive les petits fruits sur six acres de terrain, produisant chacun 18 000 kg de canneberges.

Pendant qu'on est encore éblouies par ce parterre rougeoyant, Simon Bonin, agronome pour l'entreprise, nous explique le long processus de la culture de cette baie.

Des fruits qui poussent dans le sable

La région du Centre-du-Québec est un petit paradis pour la canneberge. En fait, 80 % des producteurs de la province s'y trouvent. Pourquoi ? Parce que le sol y est recouvert de sable provenant de l'ancienne mer de Champlain, qui s'est retirée il y a plus de 10 000 ans. Peu de cultures apprécient ce sol aride dépourvu de matières organiques, mais il est idéal pour la canneberge. « Il existe d'autres cultures de canneberges au Québec, dans le coin de Lanaudière ou du Lac-Saint-Jean, mais il y a moins de sable. Ici, on trouve à certains endroits de 4 à 5 mètres de profondeur de sable, ce qu'il n'y a pas ailleurs », précise Simon.

Tous les quatre ans, on rajeunit le champ en étendant une nouvelle couche de sable. Cela permet d'obtenir de nouveaux bourgeons. C'est pendant l'hiver qu'on inonde le champ pour le protéger du froid, et on en profite pour recouvrir la glace de sable. Celui-ci se dépose sur le champ une fois que la glace est fondue.

Une culture au ralenti

Le mot « patience », dans le nom de l'entreprise, n'a pas été choisi au hasard. Il est inspiré par la lenteur de la production des canneberges. Celle-ci nécessite seize mois, de la plantation jusqu'à la récolte. L'utilisation d'engrais biologique explique aussi cette longue croissance. Une fois qu'on a planté les canneberges, elles repoussent chaque année, mais il faut attendre trois ans avant de voir apparaître le premier fruit. Certains champs au Québec produisent des fruits à partir des mêmes plants depuis une quarantaine d'années, alors que des champs aux États-Unis existent depuis 150 ans ! Leur rendement est toutefois moins élevé.

Nº 1 DE LA CANNEBERGE

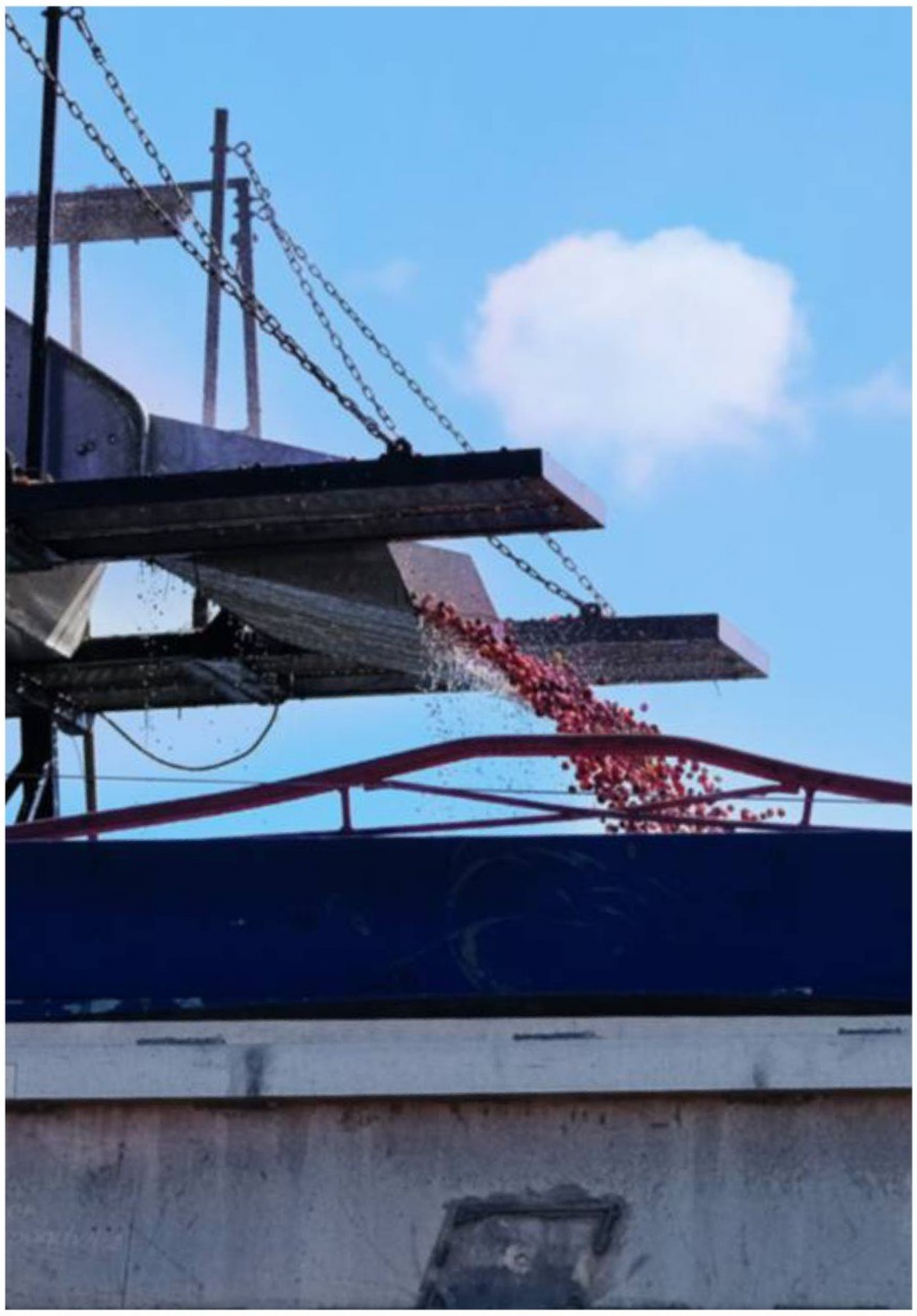
Fruits d'Or est le leader mondial de la canneberge biologique avec Patience Fruit et Co. Il est aussi le deuxième producteur de canneberges, toutes catégories confondues, après le géant Ocean Spray. Une grande réussite pour un petit fruit !

Récolter les pieds dans l’eau

« La canneberge ne pousse pas dans l’eau », explique Simon qui remet les pendules à l’heure sur cette croyance assez répandue. C’est uniquement au moment de la récolte qu’on inonde les champs. Quand on remplit les bassins d’eau, les fruits se détachent des plants et se ramassent beaucoup plus facilement. La majorité de l’eau utilisée provient de la fonte des neiges. Le champ est façonné pour récupérer l’eau, et des fossés de drainage ont été aménagés dans les forêts autour.

Habillées d’une combinaison imperméable, on s’amuse à remplir nos petits paniers, qu’on n’a qu’à glisser à la surface de l’eau afin qu’ils soient pleins à ras bord. Mais à quelques mètres de nous, les employés s’affairent à ramener les petits fruits dans un coin du champ pour les aspirer et les nettoyer mécaniquement avant qu’ils soient chargés dans le camion qui les emportera à l’usine de transformation.

Nos paniers bien remplis, nous sommes revenues à la maison avec une foule d’idées pour cuisiner. Envie d’apprêter la canneberge ? Rendez-vous à la page 71 pour un pain aux canneberges réconfortant, à la page 111 pour une terrine de mousse de foies de volaille et gelée de canneberges afin d’impressionner la visite pendant les fêtes, et à la page 43 pour préparer un crudo d’omble, canneberges et riz soufflé, comme au resto.



jura

« Fraîchement moulu, pas en capsule. »

Roger

Le nouveau broyeur, Product Recognising Grinder (P.R.G.), de la Z10 ajuste automatiquement la finesse de la mouture à la spécialité de café sélectionnée. Grâce à celui-ci, vous pourrez pour la première fois préparer des spécialités de café froides Cold Brew et chaudes en qualité espresso. Découvrez dès maintenant la nouvelle façon de savourer votre café. JURA – If you love coffee. jura.com

édika | jura LELIT Conti TOUCHÉ Quamar EVERSYS | edika.com

Mes coups de cœur pour les fêtes

«Le bonheur de cuisiner, ça commence avec les bons outils. Et le bonheur de savourer, avec de bons produits!»

LE MEILLEUR NOËL DEPUIS LONGTEMPS

Après deux Noëls passés avec notre garde rapprochée, on devrait enfin pouvoir se réunir avec la parenté cette année. J'ai déjà hâte de décorer la table de la salle à manger avec de jolis accessoires pour recevoir à nouveau : des chandeliers, *à partir de 17,99 $ chacun,* des ustensiles de service dorés, *31,99 $*, des verres travaillés, *49,99 $ l'ensemble de 4,* et une nappe vert foncé, *à partir de 44,95 $,* rehaussée de serviettes de table blanches avec des motifs de couleur or, *29,99 $ l'ensemble de 4*.

DES GÂTEAUX EN UN TOUR DE MAIN

Grâce à ce nouveau plateau rotatif, glacer des gâteaux devient un jeu d'enfant. On n'a qu'à faire tourner le plateau pour étaler le glaçage uniformément. Comme il est fait de bois d'acacia, il peut aussi être utilisé comme un magnifique pied à gâteau. Pour distribuer des parts à toute la tablée, on se sert de notre nouveau couteau et de notre pelle à gâteau en acier inoxydable, qui facilitent la coupe et le service. *Support à gâteau rotatif, 42,99 $ et ensemble de couteau et de pelle à gâteau, 36,99 $.*

LE CLASSIQUE CHOCO-FRAMBOISE

La combinaison du chocolat et de la framboise est toujours un gage de succès en dessert. On a donc décidé d'utiliser ces saveurs pour notre nouveau gâteau au fromage vendu chez IGA. Posée sur une croûte chocolatée, sa garniture onctueuse au fromage est recouverte d'une fine couche de framboises et de meringues. Ce dessert coup de coeur est parfait pour les *potlucks* et, en plus, il est sans gluten. *22,99 $, dans les épiceries IGA.*

POUR LES VRAIS FANS

Vous connaissez des amateurs qui ne ratent jamais un épisode de RICARDO ou qui vous reçoivent toujours à souper avec « du RICARDO » ? On a le cadeau parfait pour eux : la nouvelle collection de vêtements et d'accessoires RICARDO, fabriquée au Québec, aux couleurs de la marque et avec une touche d'humour. *Tuque « Est-ce que ça se congèle », 24,99 $, chandails variés (T-shirt : 25,99 $, chandail à col rond : 50,99 $, chandail avec capuchon : 55,99 $), casquette, 24,99 $ et sac à emplettes « Manger ensemble », 24,99 $.* Allez les voir dans nos boutiques ou en ligne. Quantités limitées.

RECETTE **ETIENNE MARQUIS** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE BLANCHETTE** ET **CRISTINE BERTHIAUME** STYLISME CULINAIRE **NICOLAS CADRIN**

coupelles de gravlax de saumon et sauce à la moutarde

PRÉPARATION 20 minutes
RENDEMENT 24

60 ml	(¼ tasse) de crème sure
15 ml	(1 c. à soupe) de moutarde de Dijon
15 ml	(1 c. à soupe) d'aneth ciselé, et plus pour décorer
10 ml	(2 c. à thé) de sirop d'érable
24	coquilles croustillantes à hors-d'œuvre (de type Siljans) du commerce
2	paquets de 100 g chacun de gravlax de saumon (voir note), coupé en morceaux

1 Dans un bol, mélanger la crème sure, la moutarde, l'aneth et le sirop d'érable. Saler légèrement et poivrer.

2 Répartir la sauce dans les coquilles. Déposer un morceau de gravlax dans chaque coquille. Décorer de brins d'aneth.

| NOTE | **Le gravlax de saumon RICARDO vendu chez IGA est préparé selon la méthode traditionnelle et présente des saveurs d'aneth, de citron et de gin. Il est fait avec du saumon canadien pêché et transformé par des entreprises qui adoptent des pratiques écoresponsables et durables. On le distingue du saumon fumé par son goût plus doux puisqu'il est mariné et non fumé.**

GRAVLAX PRÊT À SERVIR

À Noël, je sers toujours des bouchées de gravlax dans de petites coquilles croustillantes, garnies d'une sauce à la moutarde à base de crème sure. On cuisine souvent du gravlax maison, mais il faut l'avoir planifié. Grâce à notre nouveau gravlax citron et aneth, vendu chez IGA, on se simplifie la tâche pour des hors-d'œuvre qui se préparent à la dernière minute. Et pour aller encore plus vite, je remplace la sauce à la moutarde par un peu de sauce à fondue RICARDO béarnaise. *8,99 $ le paquet de 100 g.*

Un peu de sel,

beaucoup de goût

windsor®
SINCE DEPUIS 1893

Cadolo, le cadeau de naissance pour bébé qui aide d'autres bébés !

Par l'achat d'un Cadolo, vous faites plaisir à un nouveau parent tout en soutenant la mission de la Fondation Olo. Pour que tous les bébés aient une chance égale de naître et grandir en santé.

don.fondationolo.ca

Fondation Olo

COUP DE CŒUR

biscuits au thé matcha et biscuits Red Velvet

ON ASSUME COMPLÈTEMENT NOTRE AMOUR POUR NOËL AVEC CE DUO DE BISCUITS ROUGES ET VERTS. LES DEUX SONT FAITS DE LA MÊME PÂTE MOELLEUSE À BASE DE BEURRE ET DE CASSONADE, MAIS ON A INCORPORÉ DU THÉ MATCHA ET DES PISTACHES À L'UN ET MIS DU COLORANT ROUGE ET UNE GARNITURE DE FROMAGE À LA CRÈME DANS L'AUTRE. À CÔTÉ DU SAPIN, ILS RISQUENT BIEN DE DISPARAÎTRE DANS LA NUIT DU 24 DÉCEMBRE!

Ces biscuits festifs sont aussi vendus dans les restaurants Café RICARDO, pour un temps limité.

RECETTES **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **MARIE-PIER GAGNON** PHOTO **JEAN-MICHEL POIRIER** STYLISME ACCESSOIRES **CAROLINE BLANCHETTE** STYLISME CULINAIRE **NICOLAS CADRIN**

biscuits au thé matcha

PRÉPARATION 35 minutes
RÉFRIGÉRATION 2 heures
CUISSON 10 minutes par fournée
RENDEMENT 16, environ
✻ **SE CONGÈLENT** ✻

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
20 ml (4 c. à thé) de thé matcha en poudre
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
225 g (1 tasse) de beurre non salé, fondu
210 g (1 tasse) de cassonade
55 g (1/4 tasse) de sucre
2 œufs
225 g (8 oz) de chocolat blanc, haché grossièrement
100 g (3/4 tasse) de pistaches écalées non salées, concassées

1 Dans un bol, mélanger la farine, le thé matcha, le bicarbonate et le sel.

2 Dans un autre bol, mélanger le beurre avec la cassonade et le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, puis mélanger 5 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs, 140 g (5 oz) du chocolat et 65 g (1/2 tasse) des pistaches.

3 À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 60 ml (1/4 tasse), former des boules de pâte et les répartir sur une plaque de cuisson tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Ajouter le reste du chocolat haché et des pistaches sur les boules de pâte. Réfrigérer 2 heures ou congeler à cette étape, si désiré (voir notes).

4 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.

5 Répartir de 6 à 8 biscuits par plaque en les espaçant.

6 Cuire au four, une plaque à la fois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits à l'extérieur mais encore mous au centre, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir sur la plaque. Les biscuits se conservent 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

Notes

En laissant reposer la pâte à biscuits pendant 2 heures au réfrigérateur, vous permettez au beurre de refroidir afin que les biscuits ne s'étalent pas trop à la cuisson.

Si vous n'êtes pas pressé par le temps, laissez reposer la pâte à biscuits au moins 12 heures au réfrigérateur avant la cuisson : cela permettra aux ingrédients secs de mieux absorber l'humidité des œufs et du beurre.

Une fois les biscuits congelés, placez-les dans un contenant hermétique. Ils se conservent 3 mois. Vous pourrez les cuire sans les décongeler en ajoutant 4 minutes de cuisson, soit de 14 à 16 minutes en tout.

Pour un résultat optimal, une fois que le four a atteint la bonne température, laissez-le chauffer au moins 15 minutes.

biscuits Red Velvet

PRÉPARATION 40 minutes
CONGÉLATION 30 minutes
RÉFRIGÉRATION 2 h 30
CUISSON 10 minutes par fournée
RENDEMENT 20, environ
✻ **SE CONGÈLENT** ✻

Garniture au fromage
115 g (4 oz) de fromage à la crème, ramolli
30 ml (2 c. à soupe) de sucre

Biscuits
300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
30 ml (2 c. à soupe) de cacao, tamisé
2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
0,5 ml (1/8 c. à thé) de sel
225 g (1 tasse) de beurre non salé, fondu
210 g (1 tasse) de cassonade
55 g (1/4 tasse) de sucre
5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
5 ml (1 c. à thé) de colorant alimentaire en gel rouge
2 œufs
225 g (8 oz) de chocolat blanc, haché grossièrement

Garniture au fromage

1 Tapisser une assiette de papier parchemin.

2 Dans un bol, mélanger le fromage à la crème avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Façonner 20 boules avec le mélange de fromage, en utilisant environ 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) par boule. Les répartir sur l'assiette, puis les aplatir légèrement. Placer au congélateur 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient complètement congelées.

Biscuits

3 Entre-temps, dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le bicarbonate et le sel.

4 Dans un autre bol, mélanger le beurre avec la cassonade, le sucre, la vanille et le colorant au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, puis mélanger 5 minutes. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs et 140 g (5 oz) du chocolat.

5 À l'aide d'une cuillère à crème glacée de 45 ml (3 c. à soupe), former des boules de pâte et les répartir sur une plaque de cuisson tapissée d'un tapis de silicone ou de papier parchemin. Les aplatir légèrement. Réfrigérer 30 minutes.

6 Insérer une boule de garniture au fromage au centre de chaque boule de pâte. Avec les mains, refermer la pâte sur la garniture pour l'emprisonner en reformant une boule. Ajouter le reste du chocolat haché sur les boules de pâte. Réfrigérer 2 heures ou congeler à cette étape, si désiré (voir notes).

7 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.

8 Répartir de 6 à 8 biscuits par plaque en les espaçant.

9 Cuire au four, une plaque à la fois, de 10 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient cuits à l'extérieur mais encore mous au centre, en tournant la plaque à mi-cuisson. Laisser refroidir sur la plaque. Les biscuits se conservent 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

ALÉA

La crème légère,
qui sauve les produits
laitiers du Québec.

Scan et découvre !

ALÉA

Crème alcoolisée
sans gaspillage
/
Cream liquor
without waste
/
17% alc./vol.
700 ml

BluePearl.

18+

La modération a bien
meilleur goût.
Éduc'alcool

Disponible à la SAQ

Desserts de Noël autour du monde

IL N'Y A PAS QUE LA FAMILLE ÉLARGIE QUI NOUS A MANQUÉ CES DEUX DERNIÈRES ANNÉES. LES VOYAGES AUSSI ! LA NOSTALGIE, MAIS AUSSI LA CURIOSITÉ, NOUS A AMENÉS À SE POSER LA QUESTION SUIVANTE : QUELS DESSERTS MANGE-T-ON AILLEURS DANS LE MONDE À NOËL ? ON EN A RETENU CINQ, FAITS D'INGRÉDIENTS SIMPLES ET ACCESSIBLES ICI, QUI RAVIRONT LES GOURMANDS AVIDES DE DÉCOUVERTES. ESCALES PRÉVUES EN AFRIQUE, EN ASIE ET EN EUROPE : PRÊTS POUR L'EMBARQUEMENT ?

RECETTES **ISABELLE DESCHAMPS PLANTE** TEXTES **ANNIE STE-MARIE** PHOTOS **MAUDE CHAUVIN** STYLISME ACCESSOIRES **SYLVAIN RIEL** STYLISME CULINAIRE **ETIENNE MARQUIS** ET **NATALY SIMARD** DIRECTION ARTISTIQUE **LYDIA MOSCATO**

shortcake aux fraises à la japonaise › p. 156

Belgique

SPÉCULOOS FESTIFS

Les spéculoos sont des biscuits traditionnellement servis en Europe à la Saint-Nicolas, en décembre. Ils se distinguent par leur texture croquante et leur goût prononcé de cannelle et celui plus discret de gingembre et de muscade. Depuis 2020, le spéculoos fait partie du patrimoine immatériel de la ville de Bruxelles. À la base du mélange : de la farine et du beurre ainsi qu'une cassonade foncée, qui confère une couleur ambrée aux biscuits. Avant de tailler la pâte abaissée avec un emporte-pièce, on lui donne un air de fête en y imprimant des motifs à l'aide d'un rouleau embossé (voir p. 164). Le parfait cadeau d'hôte !

biscuits spéculoos › p. 160

Île Maurice

UN AMOUR DE CONFISERIE

À moins que ce ne soit le Noël des campeurs, déguster son dessert du 25 décembre en sandales, à 27 degrés, c'est ailleurs qu'au Québec que ça se passe… Comme sur l'île Maurice, d'où est originaire Shameen, notre ancienne collègue chez RICARDO. C'est elle qui nous a fait découvrir le puits d'amour, un dessert emblématique et festif là-bas. Cette tartelette a pour base une pâte friable dont on fonce un moule cannelé ou à minimuffins. Une fois cuite et refroidie, la croûte est garnie d'un mélange de chantilly et de crème pâtissière parfumée à la vanille. On saupoudre un peu de noix de coco, puis on dépose au centre une cerise au marasquin qui évoque le nez rouge, comme un lumignon, d'un certain Rudolf. Un dessert plutôt rapide et simple à cuisiner qui fait voyager.

puits d'amour › p. 158

gâteau du Nouvel An (*vasilopita*) › p. 162

Grèce

GÂTEAU CHANCEUX

Originaire de la Grèce, le *vasilopita* est un gâteau servi au Nouvel An grec, où l'on célèbre la Saint-Basile. Il est notamment composé de yogourt grec, de zeste et de jus de citron. La tradition veut qu'on cache à l'intérieur une pièce de monnaie, comme on le fait avec la fève pour la galette des Rois, et qui est censée porter chance pour l'année à venir à celui ou à celle qui la trouve. Dans leur foyer, les familles attendent que minuit sonne le soir du 31 décembre avant de couper le gâteau et d'en servir une part à chacun, la première étant destinée à la personne la plus âgée et ainsi de suite jusqu'à la plus jeune. On y inscrit parfois l'année sur le gâteau avec du sucre à glacer, à l'aide d'un pochoir.

biscuits polonais aux abricots et à la framboise (*kolaczki*) › p. 160

Pologne

IRRÉSISTIBLE SIMPLICITÉ

Ces petits biscuits polonais appelés *kolaczki* réunissent peu d'ingrédients, se préparent en un tour de main et feront plaisir en fin de soirée, avec le service de thé et de café. La pâte, à base de fromage à la crème, est taillée en carrés, qu'on répartit sur une plaque de cuisson. Sur chacun, on dépose de la confiture avant de plier la pâte et d'enfourner. Le sucre à glacer, à saupoudrer juste avant le service, apporte une touche sucrée et festive. Quand c'est aussi facile, c'est le bon moment d'inviter les enfants à participer, non ?

Japon

PRÉCIEUSES FRAISES

Dans la culture nipponne, la fraise est un véritable trésor national. On en cultive des variétés très nichées en petite quantité. On peut donc mettre la main sur des fraises à chair blanche à 15 $... l'unité. Les plus beaux spécimens sont présentés, telles des pierres précieuses, dans des emballages qui leur servent d'écrin. Contrairement au Québec, où le shortcake est un dessert estival, au Japon, il occupe une place de choix sur la table du temps des fêtes. Cette variante, plus sobre et moins sucrée, est composée d'une génoise super moelleuse et d'une chantilly faite de crème et de lait condensé. On fait double usage de ce dernier, qu'on utilise pour imbiber le gâteau avant d'y étaler la crème et de décorer le tout de fraises. Alors, on troque la bûche contre un shortcake aux fraises cette année ?

shortcake aux fraises à la japonaise › p. 156

Des traditions d'un pays à l'autre

VOICI D'AUTRES DESSERTS CLASSIQUES ET DES COUTUMES ÉTONNANTES DE DIFFÉRENTS PAYS DU MONDE.

France

En Provence, on perpétue la tradition des 13 desserts de Noël, qui représenterait le Christ et ses 12 apôtres. On y trouve des fruits secs, du nougat et une fougasse.

Portugal

À l'image de la galette des Rois, on sert le *bolo rei* pour souligner l'Épiphanie. Cette pâte briochée en forme de couronne est ornée de fruits secs et confits pour représenter des pierres précieuses.

Philippines

Un gâteau à base de riz gluant noir, cuit à la vapeur dans des tubes de bambou ? Il s'agit d'un *puto bumbong*, qui se distingue par son étonnante couleur violette et sa garniture de noix de coco râpée et de cassonade.

Chili

Même si le pan de Pascua se traduit par « pain de Pâques », on le trouve sur les tables de Noël chiliennes. C'est un gâteau aux noix, aux fruits et aux épices dont la pâte contient du *dulce de leche*, qui lui assure une texture bien moelleuse.

Royaume-Uni

Le *plum pudding* britannique, est fait traditionnellement de suif de bœuf et de fruits secs. On le prépare au moins une semaine à l'avance.

Allemagne

Le *christollen* est un pain ancien qu'on trouve aujourd'hui en plusieurs variantes. Il est agrémenté de fruits secs, farci de pâte d'amandes et recouvert d'une bonne couche de sucre à glacer.

Scandinavie

Les *pepparkakor* (Suède), *piparkakut* (Finlande), *pepperkaker* (Norvège) et *piparkokur* (Islande) sont tous les noms utilisés pour les biscuits aux épices dans les pays nordiques.

shortcake aux fraises à la japonaise

photos p. 147 et p. 154

PRÉPARATION 45 minutes
CUISSON 20 minutes
REFROIDISSEMENT 2 heures
PORTIONS 6

Gâteau

3	**œufs, tempérés et séparés**
55 g	**(1/4 tasse) de sucre**
30 ml	**(2 c. à soupe) d'huile végétale**
30 ml	**(2 c. à soupe) de lait**
50 g	**(1/3 tasse) de farine tout usage non blanchie**

Chantilly

310 ml	**(1 1/4 tasse) de crème 35 % à fouetter**
75 ml	**(1/3 tasse) de lait condensé sucré**
70 g	**(1/2 tasse) de fraises fraîches coupées en dés**
8 à 12	**fraises fraîches, pour décorer**

Gâteau

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser le fond de deux moules à charnière de 15 cm (6 po) de diamètre de papier parchemin. Ne pas beurrer les moules.

2 Dans un grand bol, fouetter les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils forment des pics mous. Ajouter le sucre graduellement en fouettant jusqu'à l'obtention de pics fermes mais encore souples.

3 Dans un autre bol, mélanger au fouet les jaunes d'œufs avec l'huile et le lait. Incorporer la farine. Incorporer le quart de la meringue dans la pâte en remuant. À l'aide d'une spatule, incorporer le reste de la meringue en pliant délicatement. Répartir la pâte dans les moules.

4 Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. À la sortie du four, placer les moules à l'envers sur une grille et laisser refroidir complètement, soit environ 2 heures. Passer une fine lame entre la paroi des moules et les gâteaux. Démouler.

Chantilly

5 Dans un bol, fouetter la crème avec 60 ml (1/4 tasse) du lait condensé sucré au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics fermes. Transvider 125 ml (1/2 tasse) de la crème chantilly dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie et réserver pour la finition du gâteau.

Montage

6 Déposer un gâteau sur une assiette de service. À l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface du reste de lait condensé. Étaler 180 ml (3/4 tasse) de la crème chantilly sur la surface du gâteau. Répartir les fraises. Couvrir avec l'autre gâteau. À l'aide d'une spatule, étaler 180 ml (3/4 tasse) de la chantilly en une fine couche sur le pourtour du gâteau et terminer avec le reste de la chantilly sur le dessus. Garnir le rebord du gâteau de pointes de chantilly réservée dans la poche à pâtisserie. Décorer de fraises fraîches. Le shortcake se conserve deux jours sous cloche au réfrigérateur.

Piuze

Au cœur de vos moments pétillants

Disponible à la SAQ

La modération a bien meilleur goût.
Éduc'alcool
18+

puits d'amour

photo p. 150

PRÉPARATION 1 heure
RÉFRIGÉRATION 2 heures
CUISSON 18 minutes
RENDEMENT 2 douzaines
*** SE CONGÈLENT ***

Crème pâtissière

40 g	**(3 c. à soupe) de sucre**
15 ml	**(1 c. à soupe) de fécule de maïs**
15 ml	**(1 c. à soupe) de farine tout usage non blanchie**
1/2	**gousse de vanille, fendue en deux et grattée ou 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille**
1	**œuf**
180 ml	**(3/4 tasse) de lait**

Croûtes

150 g	**(1 tasse) de farine tout usage non blanchie**
115 g	**(1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli**
35 g	**(1/4 tasse) de sucre à glacer**

Garniture

180 ml	**(3/4 tasse) de crème 35 % à fouetter**
30 ml	**(2 c. à soupe) de sucre à glacer**
20 g	**(3 c. à soupe) de noix de coco sucrée en filaments**
12	**cerises au marasquin, égouttées et bien épongées, coupées en deux**

Crème pâtissière

1 Dans une petite casserole, hors du feu, mélanger au fouet le sucre, la fécule, la farine, les graines et la gousse de vanille. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Incorporer le lait. Porter à ébullition à feu moyen en remuant constamment et en raclant le fond et la paroi de la casserole jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Passer la crème pâtissière au tamis, s'il y a des grumeaux. Retirer la gousse de vanille et la composter.

2 Verser la crème pâtissière dans un bol. Couvrir directement la surface de pellicule plastique. Laisser tiédir, puis réfrigérer 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit complètement refroidie. Au moment d'utiliser la crème pâtissière, la mélanger avec une spatule pour lui redonner de la souplesse.

Croûtes

3 Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

4 Dans un bol, mélanger la farine, le beurre et le sucre à glacer au batteur électrique jusqu'à ce que la pâte commence à se former. Diviser la pâte en 24 parts égales.

5 Avec les mains, presser uniformément la pâte dans le fond et sur la paroi de 24 minimoules à tartelette cannelés d'environ 5 cm (2 po) de diamètre et de 2 cm (3/4 po) de profondeur (voir note). À l'aide d'une fourchette, piquer le fond des abaisses. Déposer les moules sur une plaque de cuisson.

6 Cuire au four de 14 à 18 minutes ou jusqu'à ce que les croûtes soient bien dorées. Laisser tiédir 10 minutes. Démouler et remettre sur la plaque (voir note).

Montage

7 Dans un bol, fouetter la crème avec le sucre à glacer au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous. Ajouter la crème pâtissière et continuer de fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Transvider dans une poche à pâtisserie munie d'une douille unie.

8 Répartir la crème dans les croûtes en formant un dôme qui dépasse de la croûte. Parsemer de la noix de coco. Décorer avec les cerises. Conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir. Les puits d'amour se conservent 3 jours dans un contenant hermétique.

| NOTES | À défaut de minimoules à tartelettes cannelés, vous pourriez utiliser un moule à minimuffins à 24 cavités antiadhésif.

N'attendez pas trop longtemps pour démouler les tartelettes, car la pâte pourrait rester collée aux moules.

BLANCO

Une cuisine bien pensée,

c'est un beau cadeau au quotidien.

MEILLEUR PRIX GARANTI

espaceplomberium.com

ESPACE **PLOMBERIUM**

1452, rue Bélanger, Montréal	**514 729-1821**
9150, boul. de l'Acadie, Montréal	**514 385-1212**
4595, autoroute 440 Ouest, Laval	**514 370-5511**
10, montée Masson, Mascouche	**450 474-3881**
1075, boul. du Grand-Héron, St-Jérôme	**450 436-2318**

biscuits spéculoos

photo p. 148

PRÉPARATION 45 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 heure
CUISSON 12 minutes par fournée
RENDEMENT 4 douzaines, environ
* **SE CONGÈLENT** *

225 g	(1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
7,5 ml	(1 1/2 c. à thé) de cannelle moulue
1 ml	(1/4 c. à thé) de gingembre moulu
1 ml	(1/4 c. à thé) de muscade moulue
1 ml	(1/4 c. à thé) de sel
115 g	(1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
160 g	(3/4 tasse) de cassonade foncée
1	œuf

1 Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate, les épices et le sel.

2 Dans un autre bol, crémer le beurre avec la cassonade au batteur électrique. Ajouter l'œuf et mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène. À basse vitesse ou à la cuillère de bois, incorporer les ingrédients secs. Façonner deux disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.

3 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.

4 Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 5 mm (1/4 po) d'épaisseur. À l'aide d'un rouleau à pâtisserie à relief, abaisser la pâte pour y tracer des motifs, si désiré (voir note). À l'aide d'un emporte-pièce rond de 5 cm (2 po) de diamètre, tailler des biscuits dans la pâte. Réutiliser les retailles. Répartir les biscuits sur les plaques.

5 Cuire au four, une plaque à la fois, de 12 à 14 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des biscuits soit légèrement doré. Laisser refroidir complètement. Les biscuits se conservent 1 semaine dans un contenant hermétique à la température ambiante ou 3 mois au congélateur.

| NOTE | Si vous n'avez pas de rouleau à pâtisserie à relief, vous pourriez utiliser des emporte-pièces à motifs embossés. À défaut, abaisser la pâte à 3 mm (1/8 po) d'épaisseur.

biscuits polonais aux abricots et à la framboise (*kolaczki*)

photo p. 152

PRÉPARATION 40 minutes
RÉFRIGÉRATION 1 h 15
CUISSON 16 minutes par fournée
RENDEMENT 2 douzaines, environ

170 g	(3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
85 g	(3 oz) de fromage à la crème, ramolli
225 g	(1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
60 ml	(1/4 tasse) de confiture d'abricots
60 ml	(1/4 tasse) de confiture de framboises
15 ml	(1 c. à soupe) de lait
	Sucre à glacer, pour saupoudrer

1 Dans un grand bol, crémer le beurre et le fromage à la crème au batteur électrique. À basse vitesse, incorporer la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Façonner deux disques avec les mains. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer 1 heure.

2 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.

3 Sur un plan de travail légèrement fariné, abaisser un disque de pâte à la fois à 3 mm (1/8 po) d'épaisseur. À l'aide d'une roulette dentelée ou d'un couteau, tailler la pâte en 12 carrés de 6 cm (2 1/2 po). Répartir les carrés sur une plaque. Réutiliser les retailles. Si la pâte est trop chaude ou molle, la réfrigérer, au besoin.

4 Déposer 5 ml (1 c. à thé) de confiture d'abricots au centre de chaque carré. À l'aide d'un pinceau, badigeonner de lait 2 coins opposés de chaque carré. Rabattre ces coins l'un sur l'autre et presser la pâte pour bien la sceller. Répéter cette étape avec le deuxième disque de pâte et la confiture de framboises. Réfrigérer 15 minutes.

5 Cuire au four, une plaque à la fois, 16 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés. Laisser refroidir complètement sur la plaque. Saupoudrer les biscuits de sucre à glacer. Les biscuits se conservent 3 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

rouge FM

COMPLÈTEMENT MIDI !

·en semaine dès 12h

DISPONIBLE SUR iHeartRADIO

Bell Média

RICARDO
OFFRES CORPORATIVES

SOLUTIONS SUR MESURE

Des services clés en main pour faire plaisir à vos employés et partenaires.

Événements corporatifs au Café RICARDO

Cadeaux gourmands et locaux

Cartes-cadeaux

Pour plus d'informations :
corporatif@ricardocuisine.com

gâteau du Nouvel An (*vasilopita*)

photo p. 151

PRÉPARATION 35 minutes
CUISSON 50 minutes
REFROIDISSEMENT 3 heures
PORTIONS 8 à 10
* **SE CONGÈLE** *

265 g	(1 3/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
2,5 ml	(1/2 c. à thé) de muscade moulue
180 ml	(3/4 tasse) de yogourt grec nature 2 %
2	citrons, le zeste râpé finement
30 ml	(2 c. à soupe) de jus de citron
115 g	(1/2 tasse) de beurre non salé, ramolli
315 g	(1 1/2 tasse) de sucre
2	œufs
1	petit objet en céramique ou une pièce de monnaie emballée dans du papier d'aluminium (facultatif)
	Sucre à glacer

1 Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer la paroi d'un moule à charnière de 20 cm (8 po) de diamètre et tapisser le fond de papier parchemin.

2 Dans un bol, mélanger la farine, le bicarbonate et la muscade. Réserver.

3 Dans un autre bol, mélanger le yogourt, le zeste et le jus de citron.

4 Dans un troisième bol, crémer le beurre avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les œufs, un à la fois, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Incorporer les ingrédients secs en alternant avec le mélange de yogourt jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Répartir la pâte dans le moule. Insérer le petit objet en céramique dans la pâte.

5 Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir complètement sur une grille, soit environ 3 heures. Démouler.

6 Déposer un pochoir avec les chiffres de la prochaine année, des étoiles ou d'autres formes, si désiré, sur le gâteau. Saupoudrer le gâteau de sucre à glacer. Retirer le pochoir délicatement. Le gâteau se conserve 5 jours dans un contenant hermétique à la température ambiante.

La surface idéale pour partager de beaux moments.

Neolith® est une pierre frittée. Fabriqué à Castellón, en Espagne, ce produit extrêmement polyvalent est parfait pour applications intérieures et extérieures et est disponible dans une variété de couleurs et de finis.

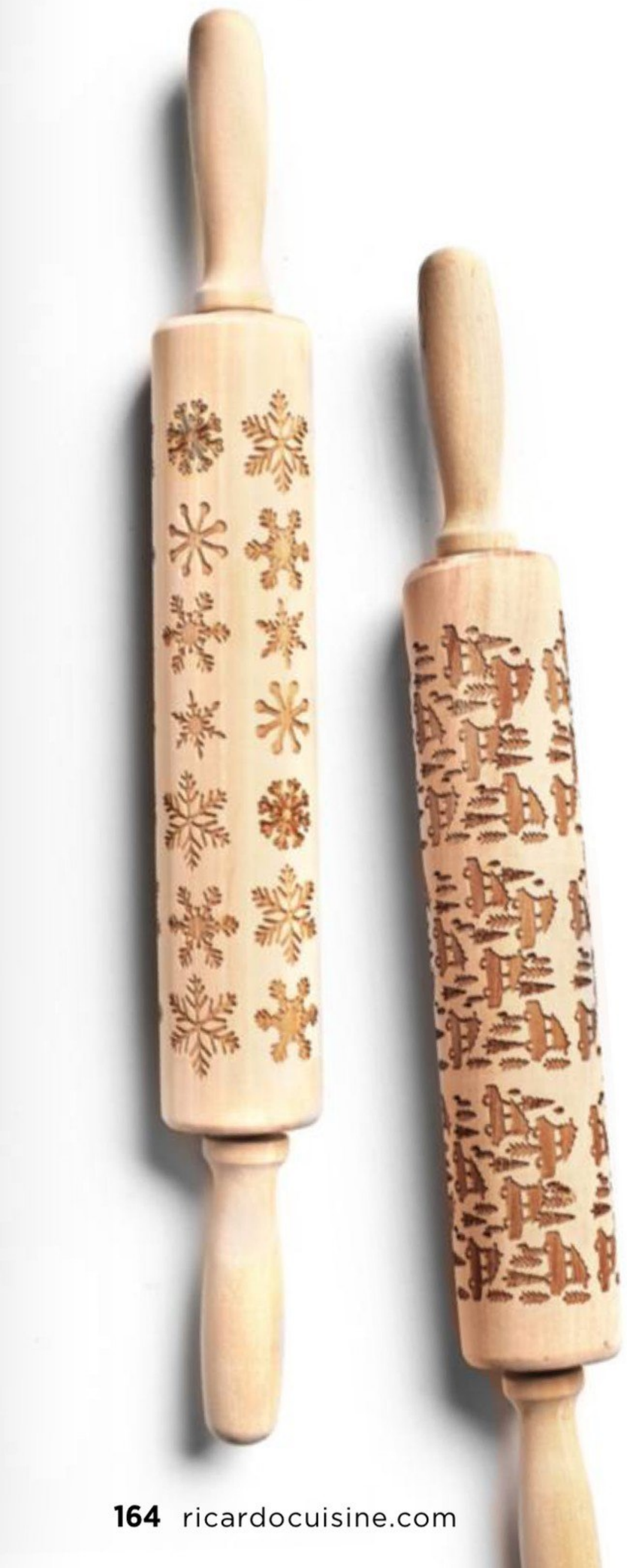
NEOLITH.COM | CIOT.COM

NEOLITH + CIOT

en VRAC

Les trucs et astuces de notre équipe cuisine

ROULEAUX ARTISTIQUES

Les motifs imprimés dans la pâte à biscuits spéculoos (p. 160) sont créés à l'aide d'un rouleau embossé. On trouve sur le marché une foule de modèles gravés avec toutes sortes de motifs, dont plusieurs sont représentatifs du temps des fêtes. Pour que le dessin en relief ressorte bien, il faut avoir une bonne épaisseur de pâte à biscuits et appliquer une bonne pression sur le rouleau. On aura ainsi des biscuits fins et enjolivés. On peut l'utiliser avec toutes les pâtes à biscuits qu'on abaisse.

MEILLEUR GRILLÉ

Parfaite pour épaissir les sauces, la farine grillée est un incontournable du garde-manger. On l'utilise pour cuisiner la sauce du carré de porc rôti à la sauge (p. 110) et celle du ragoût de boulettes végétarien (p. 78). Cet ingrédient (qu'on peut faire soi-même ou acheter à l'épicerie) n'est pas le seul à être « grillé ». Les boulettes du ragoût sont préparées avec de l'orge doré à la poêle, et de la poudre de lait grillée est à la base de la chantilly du croquembouche (p. 116). Colorer ces ingrédients a pour en effet d'en bonifier le goût en leur apportant une saveur caramélisée.

UN FEUILLETAGE PARFAIT

La plupart de nos recettes de pâte à tarte sont faites avec du beurre, mais pour le pâté au poulet de notre dossier Traditions de famille (p. 69), nous voulions respecter la recette originale utilisée par Pierrette, soit celle de Sœur Berthe, une religieuse qui a marqué l'univers culinaire québécois. On a donc utilisé de la graisse végétale pour la pâte, comme on le faisait dans les cuisines de nos grands-mères. La pâte se manipule bien, et le feuilletage croustillant et doré est facile à obtenir.

TEXTES **ANNIE ST-AMOUR ET MARIE-PIER GAGNON** PHOTOS **JEAN-MICHEL POIRIER** ILLUSTRATIONS **MARTIN CÔTÉ**

LES BONS OUTILS

Grâce à ces deux machines à pâtes, l'une manuelle, l'autre électrique, faire des pâtes fraîches n'aura jamais été aussi facile.

Machine à pâtes Atlas de Marcato

Fabriqué en acier inoxydable, ce modèle est muni d'un bouton offrant 10 positions de réglage et permet de réaliser trois formes de pâtes. L'appareil s'utilise avec des tailleurs interchangeables. Un crampon à sa base le maintient en place. *Environ 150 $, dans les cuisineries et en ligne.*

Machine à pâtes et à nouilles électrique RICARDO

Cet appareil facile d'entretien fonctionne automatiquement : on ajoute les ingrédients dans le tube d'alimentation et on laisse la machine pétrir et former des pâtes. Le modèle est vendu avec quatre embouts. *199,99 $, dans les boutiques RICARDO et sur boutiquericardo.com.*

avec réfrigération

sans réfrigération

BISCUITS RÉUSSIS

Pour nos biscuits coups de cœur présentés en page 143, on recommande de laisser la pâte reposer au moins 2 heures au réfrigérateur avant de la cuire. Cela évite qu'ils s'étalent trop en cours de cuisson. On aime qu'ils soient bien épais et, pour les savourer ainsi, il faut que le four ait atteint la bonne température de cuisson. Une façon simple de s'en assurer est de laisser l'appareil chauffer une quinzaine de minutes avant d'y enfourner les biscuits.

PRÉSERVER LA COULEUR

La terrine de mousse de foies de volaille (p. 111) affiche une belle teinte rosée, qu'on obtient en évitant de colorer les foies. Le secret consiste à faire mousser beaucoup de beurre puis à y glisser les foies pour qu'ils soient bien enrobés du corps gras chaud. On évite de les cuire plus de deux minutes de chaque côté : ils sont gris en surface et encore rose à cœur lorsqu'on les met dans le récipient du mélangeur. Quant à la gelée de canneberges qui recouvre la terrine, c'est l'ajout de jus de citron au mélange de fruits et de sucre qui permet de fixer la couleur rouge éclatant.

La question aux chefs

Votre coup de coeur parmi les recettes développées dans ce magazine ?

« La salade de betteraves. Chaque année, c'est un défi de renouveler une recette avec ce légume parfait pour recevoir à Noël. Cette année je suis particulièrement fier, car elle est plus colorée que jamais avec les herbes, le fromage et les graines de citrouille. »

— Etienne

« Le feuilleté de porc à la moutarde ! Il se fait facilement en plus d'avoir un résultat un peu plus chic que certains plats traditionnels. Une recette efficace qui allie des ingrédients humbles et à prix doux qui plairont à tous. »

— Laurence

« Les cuisses de poulet farcies et champignons au persil. C'est une façon simple et économique de célébrer Noël. C'est facile à faire, en plus de donner un effet impressionnant. La farce aux pruneaux est inspirée de celle de mon père. »

— Nicolas

Avec leur tuque sur mesure sur la tête, même les poules sont prêtes pour jouer dehors !

À NE PAS MANQUER

dans le prochain numéro

ON PROFITE DU MEILLEUR DE L'HIVER AVEC :

- Des recettes à savourer après avoir joué dans la cour
- Les dernières tendances cocktails
- Un menu pour le Nouvel An lunaire
- Des mignardises pour un café gourmand

En kiosque le 16 décembre 2022

PHOTO **JEAN-MICHEL POIRIER**

SERVICE À LA CLIENTÈLE

QUESTIONS OU COMMENTAIRES ?

› PAR TÉLÉPHONE
450 465-4500
poste 200

› PAR COURRIEL
commentaires@ricardocuisine.com

› PAR LA POSTE
Service à la clientèle
Ricardo Media
300, rue d'Arran
Saint-Lambert, Québec
J4R 1K5

@ricardocuisine
@ricardocuisine
@ricardocuisine
/ricardocuisine

POUR LES ABONNEMENTS

› PAR TÉLÉPHONE
1 866 807-5522

› PAR COURRIEL
magazine@ricardocuisine.com

› PAR LA POSTE
Abonnement Ricardo
300, rue d'Arran
Saint-Lambert, Québec
J4R 1K5

POUR LES ACCESSOIRES RICARDO

› PAR TÉLÉPHONE
450 465-4101
1 833 751-4101

› PAR COURRIEL
serviceclientele@ricardocuisine.com

SERVICES AUX ABONNÉS

POLITIQUE DE CONFIDENTIALITÉ

À l'occasion, nous pouvons partager notre liste d'abonnés avec des organisations triées soigneusement et dont les produits ou services sont susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez que nous ne communiquions pas vos nom, prénom et adresse (postale ou courriel), vous pouvez aisément retirer votre nom de notre liste d'envoi en nous contactant. Vous pouvez consulter notre Politique de confidentialité sur ricardocuisine.com/*politique-de-confidentialite*

FACTURES D'ABONNEMENT ET AVIS DE RENOUVELLEMENT

Comme nous produisons nos avis de renouvellement d'avance, il se peut que vous receviez le vôtre après avoir déjà réglé votre facture ou retourné votre demande de renouvellement. En cas de doute, veuillez communiquer avec nous pour confirmer l'état de votre abonnement.

CHANGEMENT D'ADRESSE

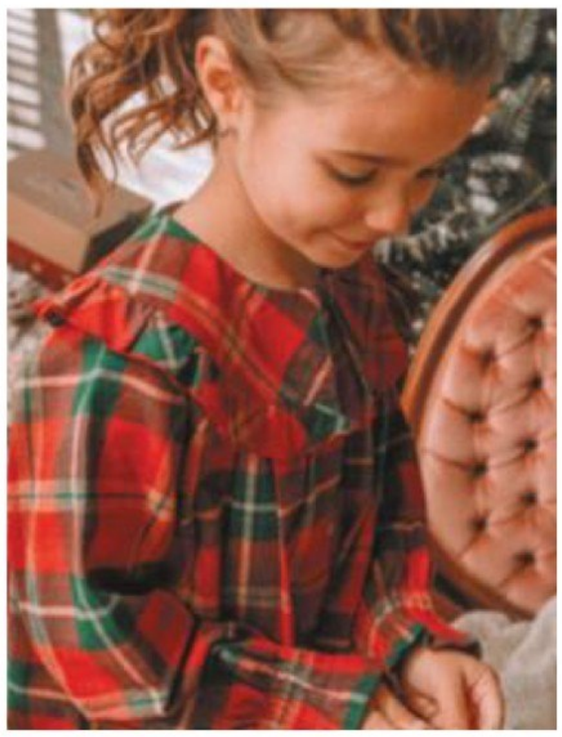
Si vous déménagez, veuillez nous transmettre votre nouvelle adresse postale quelques semaines à l'avance pour vous assurer de ne rater aucun numéro.

ABONNEZ-VOUS ET ÉCONOMISEZ

Recevez tous les numéros de Ricardo et économisez sur le prix en kiosque ! Pour vous abonner, rendez-vous à l'adresse *ricardocuisine.com/abonnement* ou communiquez avec nous au numéro ou à l'adresse ci-contre.

ABONNEMENT-CADEAU

Pour commander des abonnements-cadeaux, rendez-vous à l'adresse *ricardocuisine.com/abonnement-cadeau*



souris mini

On s'emballe pour les Fêtes avec Souris Mini! Nous voilà bientôt arrivés à ce moment de l'année où la neige saupoudre les paysages, la féérie se dessine, les sapins se décorent... et les minis aussi!

Avec ses vêtements festifs, ses pyjamas douillets et ses idées-cadeaux merveilleuses, notre collection des Fêtes crée de la magie tout autour. De magnifiques moments en famille, des coeurs gonflés de bonheur et des souvenirs immortalisés en photo!

Découvrez notre collection des Fêtes pour toute la famille... même les animaux de compagnie!

www.sourismini.com

RICARDO

LE BATTEUR À MAIN ÉLECTRIQUE

- ::: modèle performant à 5 vitesses pour battre les oeufs, fouetter la crème et mélanger avec efficacité les pâtes à gâteaux les plus denses
- ::: la fonction turbo permet un maximum de puissance au moment d'incorporer les ingrédients

Comprend des batteurs et un fouet en acier inoxydable allant au lave-vaisselle

Étui inclus pour un rangement facile des accessoires et du cordon d'alimentation

Se dépose à la verticale de façon à maintenir l'accessoire surélevé du comptoir et prévenir les dégâts

BOUTIQUERICARDO.COM

Boissons

le Poire *sour* p. 93
le Vermouth cassis p. 50
punch aux framboises et au sapin p. 94
spritz au limoncello p. 93

Entrées et amuse-gueules

chutney aux dattes et au bacon p. 35
coupelles de gravlax de saumon et sauce à la moutarde p. 140
crudo d'omble, canneberges et riz soufflé p. 43
gressins (*gressini*) p. 40
monkey bread aux herbes et au fromage p. 112
œufs marinés au Bloody Mary p. 75
œufs marinés au cari p. 75
œufs marinés aux échalotes et au poivre rose p. 75
plateau d'huîtres p. 48
tartinade de feta épicée (*tirokafteri*) p. 35
terrine de mousse de foies de volaille et gelée de canneberges p. 111
tour de fromages en croûte p. 130

Soupe

velouté de poireaux et jambon frit p. 115

Légumes et accompagnements

mignonnette à la framboise p. 49
mignonnette à la vodka, à l'orange et au fenouil p. 49
poires et canneberges marinées p. 36
salade de betteraves et yogourt aux herbes p. 118
sauce aux herbes et au piment p. 49
sauce cocktail épicée p. 49

Plats principaux

carré de porc rôti à la sauge, sauce aigre-douce à l'oignon rouge p. 110
cavatellis à la saucisse et aux poivrons p. 73
cavatellis maison p. 73
coquille Saint-Jacques à partager p. 115
cuisses de poulet farcies et champignons au persil p. 114
dindon farci rôti p. 85
feuilleté de porc à la moutarde p. 120
filets de porc à la moutarde, salade de roquette p. 26
magrets de canard poêlés et pommes de terre sarladaises p. 71
minestrone blanc p. 26
moules à la bière et sauce chermoula p. 81
pâté au poulet de Pierrette p. 69
pâte brisée à la graisse végétale p. 69
plaque de truite et de légumes au cari p. 23
ragoût d'orge aux boulettes de saucisses p. 25
ragoût de boulettes végétarien p. 78
rigatonis, sauce crémeuse au chou-fleur et au poulet p. 25
sandwich à l'effiloché de dindon à tremper p. 127
sous-marins au tempeh p. 23

Desserts

affogato à la crème p. 108
biscuits au thé matcha p. 144
biscuits polonais aux abricots et à la framboise (*kolaczki*) p. 160
biscuits Red Velvet p. 144
biscuits spéculoos p. 160
bûche tiramisu p. 118
croquembouche p. 116
gâteau du Nouvel An (*vasilopita*) p. 162
pain aux canneberges p. 71
puits d'amour p. 158
shortcake aux fraises à la japonaise p. 156

DÉVORÉS EN 5 MINUTES

Des biscuits aussi bons que festifs! (p. 144)

la dernière **BOUCHÉE**

Ce qu'on aime manger à Noël

« Entre un repas de dinde et un autre de ragoût, on s'est préparé un thé à l'anglaise avec de la confiture de canneberges et de petits sandwichs à la dinde. Dans un beau plateau étagé, rien de plus chic ! »

— RICARDO

« Après un Noël en virtuel en 2020, le repas traditionnel avec de la dinde et de la farce chez mes parents, l'an dernier, était comme un retour à l'essentiel. »

— CAROLINE BLANCHETTE,
directrice artistique senior

« Chez nous, le plateau d'huîtres est un classique à Noël. On le sert avec de la sauce piquante, une mignonnette à l'échalote et des quartiers de citron. Sans oublier une flûte de mousseux pour tout le monde. »

— ISABELLE MRVICA,
conseillère senior, Service conseil et Production

« Chaque année, on maintient la tradition des tourtières et de leur version mini, avec ma mère et ma grand-maman. Une belle activité à l'approche des fêtes. »

— JULIETTE FILION,
gestionnaire de projets communications et marketing

« Malgré le confinement l'an dernier, mon amie et moi avons continué notre tradition de faire nos biscuits de Noël ensemble. On a fait les meilleurs biscuits en pain d'épice devant nos ordis ! »

— LAURENCE VIENS,
cheffe au développement

« Mon nouveau déjeuner préféré pendant la saison des agrumes : yogourt nature, granola au riz croustillant, orange Cara Cara, miel et cardamome. Beau et bon. »

— JEAN-MICHEL POIRIER,
photographe

Célébrez l'hiver

strøm

SPA NORDIQUE

ÎLE-DES-SŒURS / MONT-SAINT-HILAIRE / SHERBROOKE / VIEUX-QUÉBEC

CREMAGLACE

CRÈME ALCOOLISÉE QUÉBÉCOISE

PAS SAGE? PAS GRAVE!

club local
COCKTAILS & SPIRITUEUX

18+

La modération a bien meilleur goût.
Éduc'alcool